

SCHEDA TECNICA DEL VINO

QUATTROMANI

Nome del vino	Quattromani
Tipo	Vino rosso
Denominazione	TICINO Denominazione di Origine Controllata
Annata	2022
Alcol	14% vol.
Vitigno	Merlot
Luogo del vigneto	Ticino
Produttore	Siwss Premium Wine: Delea, Gialdi, Tamborini
Temperatura di servizio	16 - 18 °C
EAN	7640102801056
Tipo di bicchiere	Rastal Maui 880
Quantità prodotta	35'000 bottiglie da 75cl | 3'000 bottiglie da 150cl | 60 bottiglie da 300cl | 18 bottiglie da 900cl
Descrizione	La passione e la professionalità che accompagnano ogni vendemmia si riflettono nel Quattromani, un vino di grande qualità, espressione della terra ticinese e del suo vitigno principe, il Merlot. Questa cuvée nasce dall'assemblaggio di quattro Merlot in purezza, selezionati dai rispettivi produttori nelle migliori vigne del Ticino. Dal Mendrisiotto proviene la fragranza, mentre il carattere è dato dalle Tre Valli, entrambi espressione di Feliciano Gialdi. La struttura si deve a Claudio Tamborini, che rappresenta il Luganese, e l'eleganza è conferita da Angelo Delea per la regione del Locarnese.
Affinamento	in pregiate botti di legno
Colore	Rosso bordeaux carico dai riflessi cromatici granati. Bello, vinoso, cupo, profondo.
Aroma	Fresco, leggermente speziato ed esaltato da note come la noce moscata e la vaniglia.
Gusto	Corposo, elegante, ampio ed avvolgente che rileva piacevoli tannini morbidi che gli conferiscono una fragranza delicata e gradevole.
Invecchiamento	10 anni
Abbinamenti	Perfetto accompagnamento per carni rosse, arrosti, brasati, bolliti, selvaggina, salumi e formaggi d'alpe a pasta dura.

DELEA ANGELO SA | 6616 LOSONE - SVIZZERA | DELEA.CH



TECHNISCHE BESCHREIBUNG

QUATTROMANI

Name des weins	Quattromani
Wein Typ	Rotwein
Bezeichnung	TICINO Denominazione di Origine Controllata
Weinlese	2022
Alkohol	14% vol.
Rebsorte	Merlot
Herkunft	Ticino
Produzent	Siwss Premium Wine: Delea, Gialdi, Tamborini
Serviertemperatur	16 - 18 °C
EAN	7640102801056
Glas Typ	Rastal Maui 880
Abfüllmenge	35'000 flaschen à 75cl | 3'000 flaschen à 150cl | 60 flaschen à 300cl | 18 flaschen à 900cl
Descrizione	Die Leidenschaft und Professionalität, die jede Weinlese begleiten, spiegeln sich im Quattromani wider, einem Wein von höchster Qualität, der die Essenz des Tessins und seiner Hauptrebsorte, des Merlot, verkörpert. Diese einzigartige Cuvée entsteht durch die Vermählung von vier reinsortigen Merlot, die von den jeweiligen Winzern aus den besten Weinbergen des Tessins ausgewählt wurden. Aus dem Mendrisiotto stammt die Fruchtigkeit, während der Charakter von den Tre Valli kommt, beide geprägt von Feliciano Gialdi. Die Struktur wird vom Luganese durch Claudio Tamborini beigesteuert, und die Eleganz stammt aus dem Locarnese, dank Angelo Delea.
Affinamento	in kostbaren Holzfässern
Farbe	Bordeaux rot mit Granat Reflexen. Schön, weinig, dunkel und tief.
Duft	Frisch, leicht würzig und Noten von Muskat und Vanille
Geschmack	Vollmundig, elegant, schöne weiche Tannine, die einen zarten angenehm Duft hinterlassen.
Invecchiamento	10 jahre
Passt gut zu	Perfekter Begleiter zu rotem Fleisch, Braten, Schmorgerichten, gekochtem Fleisch, Wild, Aufschnitt und Hartkäse aus Alpgebieten.

DELEA ANGELO SA | 6616 LOSONE - SVIZZERA | DELEA.CH



DESCRIPTION ET DONNÉS TECHNIQUES DU VIN

QUATTROMANI

Nom du vin	Quattromani
Sorte	Vin rouge
Denomination	TICINO Denominazione di Origine Controllata
Cru	2022
Alcool	14% vol.
Cepages	Merlot
Endroit de la vigne	Ticino
Producteur	Siwss Premium Wine: Delea, Gialdi, Tamborini
Température	16 - 18 °C
EAN	7640102801056
Type de verre	Rastal Maui 880
Quantité produite	35'000 bouteilles de 75cl | 3'000 bouteilles de 150cl | 60 bouteilles de 300cl | 18 bouteilles de 900cl
Description	La passion et le professionnalisme qui accompagnent chaque vendange se reflètent dans le Quattromani, un vin d'excellente qualité, véritable expression du terroir tessinois et de son cépage roi, le Merlot. Cette cuvée unique est le fruit de l'assemblage de quatre Merlots en pureté, soigneusement sélectionnés par les producteurs respectifs dans les meilleurs vignobles du Tessin. La fragrance provient du Mendrisiotto, tandis que le caractère est apporté par les Trois Vallées, tous deux signés par Feliciano Gialdi. La structure vient du Luganese, grâce à Claudio Tamborini, et l'élégance du Locarnese, grâce à Angelo Delea.
Affinage	dans des tonneaux en bois précieux
Couleur	Rouge bordeaux chargé des reflets grenat. Belle, vineuse, profonde et sombre.
Bouquet	Frais, légèrement épicé avec des notes comme importantes comme la muscade et la vanille.
Goût	Corsé, élégant, ample et envoûtant qui détecte des tanins souples et agréables qui lui donnent un parfum délicat et intriguant.
Longévité	10 ans
Combinaison	Accompagnement idéal pour les viandes rouges, rôtis, braisés, viandes bouillies, gibier, charcuterie et fromages d'alpage à pâte dure.

DELEA ANGELO SA | 6616 LOSONE - SVIZZERA | DELEA.CH