



michele giambonini
Arch.Dipl.ETHZ/SIA/OTIA
Sommelier ASSP
CH - 6946 Ponte Capriasca
T +41 (0)91 945 4550
F +41 (0)91 945 45 51
N +41 (0)79 358 08 37
mgiambonini@architecturelife.ch
PGI 470167

Matteo Huber

Responsabile
Vostra ref.
Vostra corr. del
Nostra ref.
Lugano

M. Giambonini

GIA
13-05-2009

Oggetto no.:

Oggetto: Degustazione

Merlot Goccia Riserva 2006

Ciao Matteo, come richiestomi ho proceduto alla degustazione del tuo vino.

Temperatura di degustazione: ca. 19°C in bicchiere da vino rosso adatto.

ESAME VISIVO

Colore: rosso rubino con riflessi granati
Limpidezza: limpido

ESAME OLFATTIVO

Intensità: abbastanza intenso
Persistenza: abbastanza persistente
Qualità: fine

Sentori percepiti: speziato (pepe nero), erbaceo (sottobosco), frutta (prugna, frutta rossa)

ESAME GUSTATIVO

Secco, abbastanza caldo, morbido, fresco, abbastanza tannico (tannini fini), sapido.
Struttura: di corpo
Equilibrio: equilibrato
Intensità: abbastanza intenso
Persistenza: abbastanza persistente
Qualità: fine

CONSIDERAZIONI FINALI

Armonia: armonico
Stato evolutivo: tra giovane e pronto (2009-2012)

ABBINAMENTI

Stinco di vitello, Ossobuco, Formaggi non molto stagionati.

Cordialmente

M. Giambonini