



## 2020 Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC, Gialdi

Ein Bravo für einen zeitgemässen Cuvée mit klarer Handschrift

### **Beschreibung:**

Wo Sassi Grossi draufsteht, ist auch Qualität drin: Ein charaktvoller und finessenreicher Weisswein, der eine schöne Lagerkapazität in sich trägt. Strahlendes, glänzendes Goldgelb. Eine verführerische Nase, die an Aromen nach Zitrusfrüchten, Mandarinen und Bananen erinnert, gepaart mit den röstartigen Noten nach sanft getoastetem Weissbrot. Im Auftakt sehr elegant, nach und nach immer intensiver werdend, nebst gelber Steinfrucht wie Mirabellen auch etwas Ananas, dann Caramelnoten und süsses Vanille, sehr fein strukturiert und ausdrucksstark; ein Finale, das ein schönes Alterungspotenzial erahnen lässt.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes, glänzendes Goldgelb. Eine verführerische Nase, die an Aromen nach Zitrusfrüchten, Mandarinen und Bananen erinnert, gepaart mit den röstartigen Noten nach sanft getoastetem Weissbrot. Im Auftakt sehr elegant, nach und nach immer intensiver werdend, nebst gelber Steinfrucht wie Mirabellen auch etwas Ananas, dann Caramelnoten und süsses Vanille, sehr fein strukturiert und ausdrucksstark; ein Finale, das ein schönes Alterungspotenzial erahnen lässt.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Schweiz

**Region:** Tessin

**Produzent:** Gialdi

**Bewertung(en):** Score 18.5/20

**Ausbau:** 7 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Rebsorte(n):** 61% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 8% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1088120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Bianco del Ticino DOC  
Gialdi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	61% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 8% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren