



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Le fleuron de Gialdi du Tre Valli

Beschreibung:

Le domaine viticole Gialdi est une institution tessinoise. Le propriétaire Feliciano Gialdi et son œnologue Alfred De Martin sont de véritables personnalités du vin qui brillent toujours avec leurs vins dans les concours importants. Leur grande fierté est le Sassi Grossi, un merlot durable et structuré de la région septentrionale des Tre Valli, auquel les sols de granit et de gneiss confèrent une minéralité particulière. Il ressemble à un grand Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé d'un éclat magnifique. Nez enchanteur et très fruité aux notes de cerises noires, de groseilles rouges et de vanille, sur un peu de menthol et de chocolat crémant, ainsi qu'une pointe de daim. Très dense et dominé par les fruits rouges et noirs en bouche, avec des tannins mûrs et présents, puissant et explosif, il s'accompagne d'une élégante touche toastée et développe une grande énergie au-delà du milieu de bouche; finale fraîche révélant un beau potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Gialdi Vini
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.2%
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0676823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.2%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.