



Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC, Gialdi Vini

Un bravo pour une cuvée contemporaine à la signature claire

Beschreibung:

Qui dit Sassi Grossi dit qualité : un vin blanc plein de caractère et de finesse, qui porte en lui une belle capacité de garde. Une robe jaune or brillante et éclatante. Un nez séduisant qui rappelle les arômes d'agrumes, de mandarine et de banane, associés à des notes grillées de pain blanc délicatement toasté. L'attaque est très élégante, devenant peu à peu de plus en plus intense, outre les fruits jaunes à noyau comme les mirabelles, un peu d'ananas, puis des notes de caramel et de vanille douce, une structure très fine et expressive ; une finale qui laisse présager un beau potentiel de vieillissement.

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant et lumineux. Des notes toastées de pain blanc légèrement grillé agrémentent le nez séduisant rappelant les agrumes, les mandarines et les bananes. Attaque très élégante, devenant progressivement de plus en plus intense, outre les fruits jaunes à noyau telles que les mirabelles, se révèlent également un souffle d'ananas, ainsi que des notes de caramel et de vanille sucrée, très bien structuré et expressif; la finale suggère un beau potentiel de garde.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Gialdi Vini

Elevage: 7 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 54% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 16% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1088123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	54% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 16% Sauvignon Blanc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés