



2015 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Description:

Le domaine tessinois Gialdi, épaulé par le talentueux oenologue Alfred De Martin, compte parmi les plus remarquables.

Note de dégustation:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet complexe et ouvert de prunes, airelles et violettes où viennent se mêler des notes marquées de moka et de fumée. La bouche puissante et intense révèle une belle harmonie qui rappelle le Bordelais ; Les tannins sont fermes et magnifiquement fondus, d'une grande précision ; des nuances de caramel et de vanille Bourbon accompagnent la longue finale au fort potentiel.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Tessin

Producteur: Gialdi-Brivio

Notation(s): Grand Prix du Vin Suisse Gold, Score 18/20, Decanter 95/100

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): 100% Merlot

Référence: 0676815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine: Suisse
Notation(s): Grand Prix du Vin Suisse Gold, Score 18/20,
Decanter 95/100
Cépage(s): 100% Merlot
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.