



## 2018 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Le fleuron de Gialdi du Tre Valli

### Description:

Le domaine Gialdi est une véritable institution tessinoise. Feliciano Gialdi et Alfred de Martin, respectivement propriétaire et oenologue du domaine, obtiennent toujours d'excellentes notes lors des grands concours. L'immense fierté de ces deux grands noms du vin est le Sassi Grossi, un Merlot de garde de la région de Tre Valli, dans le nord du Tessin.

### Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant à peine sur le disque. Un nez charmant, très fruité de cerises noires, de groseilles, d'After Eight avec des notes mentholées et du chocolat Crémant, également une touche d'épices. Très dense avec beaucoup de fruits noirs en bouche, accompagnée de tannins mûrs et présents, puissants et explosifs, à cela s'ajoutent d'élégants arômes toastés; très énergique au-delà du milieu de bouche, la finale montre un beau potentiel de garde. Encore une fois, une valeur très sûre.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Gialdi
<b>Notation(s):</b>	Decanter 95/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0676818

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Decanter 95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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 décanner.