



2020 Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC, Gialdi

Un bravo pour une cuvée contemporaine à la signature claire

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	61% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 8% Sauvignon Blanc
Référence:	1088120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	61% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 8% Sauvignon Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés