



2020 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Le fleuron de Gialdi du Tre Valli

Description:

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

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant, reflets violets. Nez intense et d'une grande élégance, aux notes de pruneaux et de cerises, avec une pointe de cuir ainsi que des nuances toastées de chocolat et de moka. L'attaque douce fait place à une explosion de cerises et de framboises, sur une fraîcheur fantastique qui lui confère beaucoup de jutosité, magnifiques tannins et très beaux arômes de torréfaction; matière et puissance dans la finale persistante et légèrement épicée.

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
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0676820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.8 %
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 déguster.