



2022 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, reflets tirant sur le vert. Nez mariant les fruits jaunes et les agrumes, sur un peu de brioche et de menthe citronnée. Fruit très présent en bouche, mirabelles et citrons verts, avec un souffle de poivre blanc, magnifique fraîcheur en soutien; longue finale vibrante.

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
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	
Référence:	1088122

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):	
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés