



## 2022 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Le fleuron de Gialdi du Tre Valli

### Description:

Le domaine Gialdi est connu pour produire un Merlot bien structuré en provenance de Tre Valli, une région au nord du pays, dont les sols granitiques et gneissiques confèrent au vin une minéralité particulière. Digne d'un grand Bordeaux.

### Note de dégustation:

Rouge rubis saturé d'un éclat magnifique. Nez enchanteur et très fruité aux notes de cerises noires, de groseilles rouges et de vanille, sur un peu de menthol et de chocolat crémant, ainsi qu'une pointe de daim. Très dense et dominé par les fruits rouges et noirs en bouche, avec des tannins mûrs et présents, puissant et explosif, il s'accompagne d'une élégante touche toastée et développe une grande énergie au-delà du milieu de bouche; finale fraîche révélant un beau potentiel de garde.

### 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>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.8 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0676822

## 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>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.8 %
<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 décanter.