



## Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

L'ammiraglia Tre Valli di Gialdi

### **Beschreibung:**

La cantina Gialdi è un'istituzione in Ticino. Il proprietario Feliciano Gialdi e il suo enologo Alfred De Martin sono vere e proprie personalità del vino, che con i loro vini primeggiano sempre in importanti concorsi. Il loro fiore all'occhiello è il Sassi Grossi, un Merlot longevo e strutturato proveniente dalla regione settentrionale delle Tre Valli, a cui i terreni di granito e gneiss conferiscono una speciale mineralità. Assomiglia a un grande Bordeaux.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino saturo con magnifica brillantezza. Naso incantevole, molto fruttato, con note di ciliegie nere, ribes rosso e vaniglia, con un accenno di mentolo e cioccolato cremoso, oltre a una nota di camoscio. Al palato è molto denso e dominato da frutta rossa e nera, con tannini maturi e presenti, potente ed esplosivo, è accompagnato da un elegante tocco tostato e sviluppa una grande energia oltre la metà del palato; finale fresco che rivela un bel potenziale di invecchiamento.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo spezzatino o il brasato. Delicato anche con formaggi ben fatti.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Gialdi Vini

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.2%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0676823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC  
Gialdi Vini

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.2%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.