



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

Produzent: Gialdi Vini

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: 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

Herkunft:

Svizzera

Valutazioni:

Score 19/20

Varietà d'uva:

100% Merlot

Da bere:

da subito fino al 2033

Weinbau:

Tradizionale

Allevamento:

16 Mesi in barrique

Vol. alcolici:

13.2%

Servier:

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
decantararlo.