



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Questo anniversario vintage piacerà sicuramente oggi, e anche domani!

Beschreibung:

Questo Merlot molto ben strutturato proveniente da Tre Valli, una regione del nord del Paese, è il fiore all'occhiello dell'azienda Gialdi. È paragonabile a un grande Bordeaux. Le valli tipiche della regione, caratterizzate da terreni di granito e gneiss, conferiscono al Sassi Grossi una superba mineralità e un eccellente potenziale di invecchiamento. Il Domaine Gialdi celebra la 30a annata di questa icona svizzera con un'etichetta speciale per l'anniversario. Un must, e non solo per i collezionisti!

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente sul bordo. Incantevole bouquet di ciliegie nere, con note mentolate di After Eight e di crémant al cioccolato con una nota di anice. Palato molto denso con aromi pronunciati di frutta nera, accompagnati da tannini molto maturi e teneri. Potente ed esplosivo, con piacevoli note di tostatura e molto calore da metà palato in poi.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0676816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20, Mondial du Merlot Gold/
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.