



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

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 intenso con riflessi violacei. Naso intenso ed elegante di prugne e ciliegie, con una nota di cuoio e sentori tostati di cioccolato e moka. L'attacco morbido lascia il posto a un'esplosione di ciliegie e lamponi, su una fantastica freschezza che gli conferisce grande succosità, magnifici tannini e bellissimi aromi tostati; sostanza e potenza nel finale persistente e leggermente speziato.

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: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.8%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0676820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.8%
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 deccantarlo.