



Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC, Gialdi

Una prima annata di successo per il Sassi Grossi bianco

Beschreibung:

Il Sassi Grossi è un vino di qualità: un bianco pieno di carattere e finezza, con un grande potenziale di invecchiamento. Colore giallo dorato brillante e luminoso. Un naso seducente che ricorda gli agrumi, il mandarino e la banana, uniti a note tostate di pane bianco delicatamente tostato. L'attacco è molto elegante, gradualmente sempre più intenso, con frutta a nocciolo giallo come prugne mirabelle, un tocco di ananas, poi note di caramello e vaniglia dolce, una struttura molto fine ed espressiva e un finale che suggerisce un buon potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante e luminoso. Note tostate di pane bianco leggermente tostato esaltano il naso seducente che ricorda gli agrumi, i mandarini e le banane. Molto elegante al palato, diventa gradualmente sempre più intenso, oltre alle drupacee gialle come le prugne mirabelle, c'è anche una nota di ananas, oltre a sentori di caramello e vaniglia dolce, molto ben strutturato ed espressivo; il finale suggerisce un buon potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Gialdi

Allevamento: 7 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 56% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 8% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1088119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	56% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 8% Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi