



Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC, Gialdi

Bravo per un vintage contemporaneo con una firma chiara

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 con riflessi verdi. Frutta gialla e agrumi al naso, con un accenno di brioche e menta al limone. Al palato è molto fruttato, prugne mirabelle e lime, con una nota di pepe bianco, una magnifica freschezza di supporto e un finale lungo e vibrante.

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Artikelnummer: 1088122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold/, Falstaff 91/100
Da bere:	da subito fino al 2030
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi