



SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier-Gialdi Vini

Per gli appassionati di grandi vini svizzeri

Beschreibung:

Questo nuovo ed entusiasmante vino è un blend unico e riuscito di 50% Syrah e 50% Merlot. Gialdi e Jean-René Germanier hanno donato alcune botti dei loro prestigiosi Sassi Grossi e Cayas per produrre un vino potente ed elegante in quantità limitata.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Un naso complesso ed equilibrato con note fruttate di bacche nere, mirtilli e ribes nero, con sentori di pepe, moka e mentolo. È al palato che il SassiCayas mostra tutta la sua ricchezza e intensità: l'attacco fresco lascia il posto a un corpo massiccio ed equilibrato, ora anche con aromi di prugne e ciliegie nere, sostenuto da tannini maturi che non si indeboliscono mai in intensità; note tostate perfettamente integrate accompagnano il lungo finale. Due maestri si uniscono per creare un grande vino svizzero.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Svizzera

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.8%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 50% Syrah, 50% Merlot

Artikelnummer: 1345920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier-Gialdi Vini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Syrah, 50% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.8%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.