2020 Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC, Gialdi

Bravo per una cuvée contemporanea con una firma chiara

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
(st) Colore giallo dorato brillante e lucido. Naso seducente che ricorda gli agrumi, il mandarino e la banana, abbinati a note tostate di pane bianco delicatamente tostato. Molto elegante all'attacco, diventa via via più intenso, con frutta a nocciolo giallo come le prugne mirabelle e un po' di ananas, poi note di caramello e vaniglia dolce, molto finemente strutturato ed espressivo; un finale che lascia intravedere un bel potenziale di invecchiamento.
Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	7 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	61% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 8% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1088120

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	61% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 8% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch