



2019 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

L'ammiraglia Tre Valli di Gialdi

Descrizione del vino:

La tenuta Gialdi in Ticino, sostenuta dal talentuoso enologo Alfred De Martin, è una delle più notevoli.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Naso espressivo e goloso di prugne, lamponi e cioccolato al latte, con una nota di fumo e sottobosco. I frutti rossi si confermano e si combinano con magnifici aromi tostati; i tannini sono maturi e ben amalgamati, la struttura salda ma sempre elegante; persistente nel lungo finale, molto vellutato.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Mondial du Merlot Gold, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.8 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0676819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	CH
Valutazioni:	Mondial du Merlot Gold, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.