2020 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 con riflessi violacei. Naso intenso ed elegante di prugne e ciliegie, con una nota di cuoio e sentori tostati di cioccolato e moka. L'attacco morbido lascia il posto a un'esplosione di ciliegie e lamponi, su una fantastica freschezza che gli conferisce grande succosità, magnifici tannini e bellissimi aromi tostati; sostanza e potenza nel finale persistente e leggermente speziato.
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:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.8 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0676820

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	CH
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 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.

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