



2022 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:

Colore giallo oro, riflessi verdognoli. Al naso, una combinazione di note giallo-fruttate e agrumate, completate da un accenno di brioche e di menta al limone. Frutto molto presente al palato, che ricorda le prugne mirabelle e il lime, anche un po' di pepe bianco, sostenuto da un'incantevole freschezza; finale vibrante con una lunga persistenza.

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
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1088122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2030
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi