



2023 Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC, Gialdi Vini

Bravo per una cuvée contemporanea con una firma chiara

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:

Vinificazione: 7 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 54% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 16% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 1088123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi Vini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	54% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 16% Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi