



## 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

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