



## 2022 SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier-Gialdi Vini

Per gli appassionati di grandi vini svizzeri

### Descrizione del vino:

Questo nuovo ed entusiasmante vino è un blend unico e riuscito di 50% Syrah e 50% Merlot. Gialdi e Jean-René Germanier hanno donato alcune botti dei loro prestigiosi Sassi Grossi e Cayas per produrre un vino potente ed elegante in quantità limitata. Attenzione ai collezionisti: il 2022 è la seconda annata.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Un naso complesso ed equilibrato con note fruttate di bacche nere, mirtilli e ribes nero, con sentori di pepe, moka e mentolo. È al palato che il SassiCayas mostra tutta la sua ricchezza e intensità: l'attacco fresco lascia il posto a un corpo massiccio ed equilibrato, ora anche con aromi di prugne e ciliegie nere, sostenuto da tannini maturi che non si indeboliscono mai in intensità; note tostate perfettamente integrate accompagnano il lungo finale. Due maestri si incontrano per creare un grande vino svizzero.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Jean-René Germanier
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Syrah, 50% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1345922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **SassiCayas**

Domaine Jean-René Germanier-Gialdi Vini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Syrah, 50% Merlot
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2036
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.