Sassi Grossi 2022

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 7.67

Sattes Rubin, etwas aufhellend zum Rand hin. Ausdrucksvolle, herrlich parfümierte Nase nach Pflaumen, Himbeeren und Crémant-Schokolade, auch eine leicht rauchige Note und etwas Wildleder. Ausgesprochen intensiv und tiefgründig am Gaumen, die rote Frucht bestätigt sich; traumhafte Röstaromen ergänzen die facettenreiche cremige Frucht. Die Tannine sind reif und fein eingebunden, von fester Struktur. Der Abgang ist lang.

Produzent	Gialdi SA
Kategorie	Rotwein
Land	Schweiz
Region	Tessin
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	13.8 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2034
Traubensorten	Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	584182
Passt zu	Wild, Rind, edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Braten, gereiftem Käse
Bewertungen	Falstaff 93/100

Vinifikation

Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in 90 % neuen und 10 % einjährigen französischen Barriques.

Terroir

Sandige, wasserdurchlässige Böden auf Muttergestein aus Granit und Gneis.

Geschichte

Das Weingut Gialdi wurde 1953 von Guglielmo Gialdi gegründet, der auch gleichzeitig als Namensgeber des Unternehmens gilt. Ursprünglich war der Unternehmer ausschliesslich im Weinhandel tätig, bevor Feliciano, der Sohn des Gründers, die ersten Rebflächen bepflanzte. Regelmässige Investitionen und aufwendige Renovierungsarbeiten trugen viel dazu bei, dass das Weingut sich in ein erfolgreiches Unternehmen verwandeln konnte, das jährlich rund eine Million Kilo Beeren zu Wein verarbeitet.