



Sassi Grossi Bianco 2023

Robe jaune paille vif lumineuse. Un vin au bouquet fin et délicat, doté d'une grande complexité. Les nuances d'agrumes sont appuyées par d'agréables notes torréfiées. Du caractère et de l'élégance en bouche. Persistant et équilibré, le vin affiche une structure remarquable et un beau potentiel de garde.

Producteur	Gialdi SA
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315343
Accord mets et vins	Poisson, Fromage, Cuisine suisse, Volaille, Plats légers, Apéritif



Vinification

Elevage de 7 mois à 54% en barriques françaises neuves, à 40% en barriques françaises d'un an et à 15% en cuves en granite.

Terroir

Les sols argileux moyennement lourds renferment un mélange de pierres d'origine volcanique et venant de moraines glaciaires. Certaines parcelles de chardonnay et de pinot noir sont légèrement calcaires.

Histoire

Le domaine Gialdi a été fondé en 1953 par Guglielmo Gialdi, qui a aussi donné son nom à l'exploitation. Au départ, ce dernier travaillait uniquement dans le commerce du vin, avant que son fils Feliciano ne décide de planter les premiers cepages de vignes. Les investissements réguliers et les travaux de rénovation coûteux ont largement contribué à faire du domaine une entreprise florissante, qui transforme chaque année près d'un million de kilogrammes de raisin en vin.

