



Sassi Grossi 2023

Robe rubis vive qui s'éclaircit légèrement sur la frange. Le nez expressif et délicieusement parfumé dévoile de la prune, de la framboise et du chocolat au crémant, ainsi qu'une légère note fumée et une pointe de cuir sauvage. Le palais incroyablement intense et profond confirme la présence du fruit rouge. Les sublimes arômes torréfiés viennent compléter le fruit polyvalent, qui offre une grande onctuosité. Les tannins sont mûrs et finement fondus, d'une structure ferme, et ne faiblissent pas sur la finale longue, qui montre de grandes réserves.

Producteur	Gialdi SA
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	13.2 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	584193
Accord mets et vins	Fromage affiné, Rôtis, Plats mijotés, Pièces de viande nobles, Bœuf, Gibier
Avis	Falstaff 93/100



Vinification

L'élevage est réalisé en barriques françaises neuves à 90% et âgées d'un an à 10% pendant 18 mois.

Terroir

Les sols sableux perméables à l'eau se trouvent sur une roche mère de granite et de gneiss.

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 ceps 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.

