



Sassi Grossi Bianco 2023

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Giallo paglierino luminoso e brillante. Un vino dal bouquet raffinato e delicato, di grande complessità. I sentori di agrumi sono sostenuti da piacevoli note tostate. Al palato sfoggia carattere ed eleganza. Persistente ed equilibrato, con una struttura eccezionale e un buon potenziale di invecchiamento.

Produttore	Gialdi SA
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315343
Adatto a	Pesce, Formaggi, Cucina svizzera, Pollame, Piatti leggeri, Aperitivi



Vinificazione

Affinamento di 7 mesi in 54% in barrique francesi nuove e 40% in barrique francesi di un anno; 6% in contenitori di granito.

Terroir

Terreni argillosi di media pesantezza, composti da un mix di rocce di origine vulcanica e morene glaciali. Alcuni appezzamenti di Chardonnay e Pinot Noir sono leggermente calcarei.

Storia





La cantina Gialdi fu fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi, da cui l'azienda prende il nome. Inizialmente l'imprenditore era attivo esclusivamente come commerciante di vino, prima che suo figlio Feliciano piantasse i primi vigneti. Investimenti regolari e massicci interventi di ristrutturazione hanno contribuito in modo incisivo a rendere la cantina un'azienda di successo, che trasforma circa un milione di chili di acini in vino ogni anno.

