



## Sassi Grossi Bianco 2023

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.

