Sassi Grossi 2023

Rubino intenso, leggermente più luminoso al bordo. Espressivo, al naso meravigliosamente profumato di prugne, lamponi e cioccolato Crémant, con una nota fumé leggera e un tocco di scamosciato. Estremamente intenso e profondo, al palato si riconferma la frutta rossa, mentre i magici aromi tostati completano il nettare sfaccettato, mostrando un notevole carattere cremoso. I tannini sono maturi e finemente integrati, di struttura ferma e resistono nel lungo finale che mostra molte riserve.

Produttore	Gialdi SA
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.2 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321473
Adatto a	Formaggi stagionati, Arrosti, Brasati, Tagli di carne pregiati, Manzo, Selvaggina
Valutazioni	Falstaff 93/100

Vinificazione

L’affinamento avviene per 18 mesi in barrique francesi per il 90 per cento nuove e per il 10 per cento di un anno.

Terroir

Terreni sabbiosi permeabili all'acqua, su roccia madre in granito e gneiss.

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.