



2022 Sassi Grossi Ticino Merlot DOC

Gialdi Mendrisio

Typ	Rot
Herkunft	Tessin, Gialdi
Produzent	Gialdi
Qualitätsstufe	Ticino DOC
Ausbau	15 bis 18 Monate inbarriques aus französischer Eiche
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 12 - 14 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13.8 %
Grösse	75cl
Artikelnummer	18522722

Bemerkungen

Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 13 - 16 Tagen bei 28 - 30 °C. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein u ¨ber 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Dank des häufigen Umziehen der Barriques wurde der Sassi Grossi ohne weitere Schönung, Kaltstabilisierung und Filtrierung abgefüllt.

Passt zu

Zu Bratenschmorbraten, Wildgerichte, rotes Fleisch und gereifte Käse.

Degustationsnotizen

Harmonisch, intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, sowie leichte Röst- und Gewürzaromen, und Mentholnoten. Langlebigkeit: Seinen vollen Charakter entwickelt der Sassi Grossi 2019 ab Frühling 2022; bei optimaler Lagerung wird er

bis 2032 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten. Wir empfehlen den Wein eine Stunde vor dem Geniessen zu entkorken
Geschmack: Frisch, fruchtig und komplex. Gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den langen, anhaltenden Abgang.