

SASSI GROSSI
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT




GIALDI

SASSI GROSSI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2019

JAHRGANG: 2019

MILLÉSIME: 2019

VINTAGE: 2019

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:
Sopraceneri (Bassa Leventina e Riviera).

ANBAUGEBIET: Sopraceneri (Bassa
Leventina und Riviera).

ZONE DE PRODUCTION:
Sopraceneri (Bassa Leventina et
Riviera).

VINEYARDS: Sopraceneri (Lower
Leventina and Riviera).

VINIFICAZIONE: Vinificazione
bordolese con una macerazione di
12 - 15 giorni a 28 - 30 °C. Dopo la
fermentazione malolattica il vino viene
alloggiato in barriques francesi per un
periodo di oltre 15 mesi.
I frequenti travasi hanno permesso un
imbottigliamento senza chiarifica,
stabilizzazione fisica e filtrazione.
Ciò può provocare un eventuale leggero
deposito nella bottiglia ma permette di
mantenere intatte le caratteristiche e la
personalità.

WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt
nach traditioneller Methode mit einer
Maischegärung von 12 - 15 Tagen bei
28 - 30 °C. Nach dem biologischen
Säureabbau reift der Wein über 15
Monate in Barriques aus französischer
Eiche. Dank des häufigen Umziehen der
Barriques wurde der Sassi Grossi ohne
weitere Schönung, Kaltstabilisierung und
Filtrierung abgefüllt.

VINIFICATION: Vinification
bordelaise avec une macération de
12 - 15 jours à 28 - 30 °C. Après la
fermentation malolactique le vin est
logé en barriques provenant des forêts
françaises pendant plus que 15 mois.
Les soutirages fréquents nous
permettent une mise en bouteille sans
collage, stabilisation à froid et filtration.
Ceci peut provoquer un éventuel léger
dépôt dans la bouteille mais permet de
maintenir intactes la personnalité et les
caractéristiques du vin.

VINIFICATION: The wine is vinified
following the traditional bordelaise
method with a maceration period of
12 - 15 days at 28 - 30 °C. Once the
malolactic fermentation is complete, the
wine is matured for over 15 months in
barriques of French oak. Frequent racking
from the lees allows the wine to be bottled
without fining, filtration or other physical
stabilization. This may result in slight
sediment in the bottle.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% Vol.

FARBE: Tiefgründiges sattes Rubinrot.

COLOR: Deep and intense ruby red.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.5% Vol.

BOUQUET: Intensiv und komplex.
Mit Noten von Pflaumen, Brombeeren
und schwarzen Johannisbeeren, sowie
Röstaromen die an Dunkel Kakao, Tabak
und Menthol erinnern.

TENEUR EN ALCOOL: 13.5% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

COLORE: Rosso rubino carico ed
intenso.

PROFUMO: Intenso, profondo e
complesso. Armonioso con sentori
fruttati di prugna, mora e ribes nero,
accompagnati da aromi di torrefazione
che ricordano il cioccolato nero il
tabacco, e sfumature mentolate.

GESCHMACK: Voller und kräftiger
Aufakt. Frisch, fruchtig, hervorragend
strukturiert mit reifen, gut eingebundenen
Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den
langen, anhaltenden Abgang.

NEZ: Très profond et complexe,
intense. Avec des senteurs de fruits
comme la prune, la mûre la groseille
noire, ainsi que des aromes de
torréfaction qui rappellent le chocolat
noir, le tabac, et de délicates nuances de
menthol.

BOUQUET: Deep and complex, an
intense inviting bouquet of fruits like
plum, blackberry and black currant that
slowly unfolds undertones of dark
chocolate, tobacco and light hints of
menthol.

PALATE: Rich and full-bodied. Smooth,
fresh and fruity, combines elegance and a
superb structure with ripe and smooth
tannins. Long and fresh on aromatic
complexity, with a good balance on the
very persistent finish.

SAPORE: Attacco pieno e ricco.
Fruttato e corposo, si presenta elegante
e molto strutturato, con tannini di
ottima qualità e quantità. Ben
equilibrato con una gradevole freschezza
che accompagna il finale lungo e
persistente. Un Sassi Grossi con un
grandissimo potenziale di
invecchiamento!

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: 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.

BOUCHE: Riche et plein à l'attaque.
Frais, fruité, et profond, il présente une
très grande structure et des tannins
d'excellente qualité et quantité. Très
bon équilibre et fraîcheur plaisante, qui
accompagnent un final très long et
persistant.

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

AGING: The Sassi Grossi 2019 will
reach its full expressive potential
beginning in spring 2022 and will
continue to develop in character through
2032 and beyond if properly cellared. Best
if uncorked one hour before serving.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro
Karton; 150 cl. (Magnum), 6 Flaschen
pro Karton oder einzelne Flaschen.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

VIELLISSEMENT: Le Sassi Grossi
2019 exprimera au mieux son potentiel
à partir du printemps 2022, et
maintiendra ces caractéristiques
jusqu'en 2032 et plus si conservé dans
des conditions optimales.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6
bottles; 150 cl. (Magnum).

LONGEVITÀ: Il Sassi Grossi 2019
esprimerà al meglio il suo potenziale a
partire dalla primavera 2022 e manterrà
queste caratteristiche fino al 2032 ed
oltre se conservato in condizioni
ottimali. Meglio se stappato un'ora
prima del consumo.

IMBALLAGGIO: 75 cl., in cartoni da
6 bottiglie; 150 cl. (Magnum) in
cartone da 6 bottiglie.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par
carton; 150 cl. (Magnum), 6 bouteilles
par carton.

GIALDI VINI SA - VIA VIGNOO, 3 - CH 6850 MENDRISIO

TEL. +41 (0)91 640 30 30 - FAX +41 (0)91 640 30 31 - CHE-106.977.098 IVA

WWW.GIALDI.CH - INFO@GIALDI.CH

