

SASSI GROSSI BIANCO 2025

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata



SASSI GROSSI BIANCO 2025

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2025

VITIGNO: 51% Chardonnay,
35% Pinot Nero (vinificato in bianco),
14% Sauvignon Blanc

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore bianco del Pinot Nero viene ottenuto grazie ad una diraspapigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. I tre vitigni vengono vinificati separatamente ed assemblati dopo una fermentazione e maturazione in barriques francesi (65% nuove; 20% di un anno) per 8 mesi. Inoltre, una parte dello Chardonnay e del Sauvignon Blanc (15%) vengono affinati in contenitori di gres, materiale simile al granito naturale.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.2% Vol.

COLORE: Giallo paglierino intenso e brillante.

PROFUMO: Fine e delicato, di grande complessità. Sentori d'arumi sostenuti da gradevoli note tostate.

SAPORE: Attacco pieno e deciso. Carattere ed eleganza. Persistente ed equilibrato con un'ottima struttura che lo rende atto ad un buon invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per meglio esaltarne le caratteristiche consigliamo di servirlo a 12 - 14 °C.

LONGEVITÀ: Il Sassi Grossi Bianco 2025 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2026 e manterrà queste caratteristiche fino al 2032 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2025

REBSORTE: 51% Chardonnay
35% Blauburgunder (weiss gekeltert),
14% Sauvignon Blanc

WEINAUSBAU: Beim Abbeeren der roten Blauburgunder-Trauben wird der klare Most durch das selbsttätige Abfließen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der Most der drei Rebsorten wird getrennt zu Wein ausgebaut und kurz vor der Abfüllung assembliert. Gärung und Reifung der Weine erfolgt während 8 Monaten in neuen (65%) und einjährigen (20%) Barriques aus französischer Eiche. Des Weiteren wird ein Teil des Chardonnay und des Sauvignon Blanc (15%) in Steinzeugbehältern veredelt, einem Material, das dem natürlichen Granit ähnelt.

ALKOHOLGEHALT: 13.2% Vol.

FARBE: Leuchtendes und sattes Strohgelb.

BOUQUET: Fein und delikat, von großer Komplexität. Aromen von Zitrusfrüchten, unterstützt von angenehmen Röstnoten.

GESCHMACK: Voller und entschlossener Aufakt. Charakter und Eleganz. Ausdauernd und ausgewogen mit einer ausgezeichneten Struktur, die ihn für eine gute Alterung geeignet macht.

SERVIERTEMPERATUR: Um den Wein in seiner vollen Entfaltung zu genießen, empfehlen wir eine Temperatur von 12 - 14 °C.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Sassi Grossi Bianco 2025 ab Sommer 2026; bei optimaler Lagerung wird er bis 2032 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2025

CÉPAGE: 51% Chardonnay,
35% Pinot Noir (vinifié en blanc),
14% Sauvignon Blanc

VINIFICATION: Le moût blanc du Pinot Noir est obtenu grâce à un éraflage des raisins, suivi d'un pressurage très doux. Les trois cépages sont vinifiés séparément, et assemblés après une fermentation et maturation en barriques françaises neuves (65%), et de deuxième année (20%) pendant 8 mois. En plus, une partie du Chardonnay et du Sauvignon Blanc (15%) sont affinés dans des récipients en grès, un matériel similaire au granit naturel.

TENEUR EN ALCOL: 13.2% Vol.

ROBE: Jaune paille brillant et intense.

NEZ: Fin et délicat, d'une grande complexité. Des notes d'agrumes soutenues par d'agréables notes grillées.

BOUCHE: Plein et franc à l'attaque. Caractère et élégance. Persistant et équilibré avec une excellente structure qui le rend apte à un bon vieillissement.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
12 - 14 °C

VIEILLISSEMENT: Le Sassi Grossi Bianco 2025 exprimera au mieux son potentiel à partir d'été 2026, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2032 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2025

VARIETAL COMPOSITION:
51% Chardonnay,
35% Pinot Noir (pressed for white wine),
14% Sauvignon Blanc

VINIFICATION: The Pinot Noir undergoes crushing and destemming before the must is extracted in a very gentle pressing. Juice from the three varieties is vinified separately. Blending takes place only after the wines have fermented and matured for eight months in barrels of new (65%) and one-year old (20%) French oak. Furthermore, part of the Chardonnay and Sauvignon Blanc (15%) are refined in stoneware containers, a material similar to natural granite.

ALCOHOL CONTENT: 13.2% Vol.

COLOR: Brilliant and intense straw tinted yellow.

BOUQUET: Fine and delicate, of great complexity. Hints of citrus fruits supported by pleasant toasted notes.

PALATE: Full and definite attachment. Character and elegance. Persistent and balanced with an excellent structure that makes it appropriate for a good ageing.

SERVING TEMPERATURE:
12 - 14 °C

AGING: The Sassi Grossi Bianco 2025 will reach its full expressive potential beginning in summer 2026 and will continue to develop in character through 2032 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.

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