

# SASSI GROSSI

GRAPPA DEL TICINO



# GIALDI

# SASSI GROSSI

## GRAPPA DEL TICINO

VINACCE: Merlot Sassi Grossi

GRADAZIONE ALCOLICA:  
42% Vol.

DISTILLAZIONE: Le vinacce di Merlot Sassi Grossi sono separate dal vino senza torchiatura, subito dopo vengono distillate a bagnomaria in alambicco con deflemmatore a varie temperature.

COLORE: Limpido, brillante, cristallino.

PROFUMO: Delicato, fruttato con note speziate.

SAPORE: Morbido, rotondo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
12 - 15 °C

IMBALLAGGIO: 50 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

TRESTER: Merlot Sassi Grossi

ALKOHOLGEHALT: 42% Vol.

DESTILLATION: Der Trester des Merlot Sassi Grossi wird ohne Pressen vom Wein getrennt und darauf sofort im Wasserbad gebrannt. Der Destillierkolben wurde dabei auf verschiedene Abflammtemperaturen eingestellt.

FARBE: Kristallklar, brillant.

GERUCH: Delikat und fruchtig, mit würzigen Aromen.

GESCHMACK: Zart, ausgewogen und nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR: 12 - 15 °C

VERPACKUNG: 50 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MARC: Merlot Sassi Grossi

TENEUR EN ALCOOL: 42% Vol.

DISTILLATION: Le marc du Merlot Sassi Grossi est séparé du vin sans pressurage. De suite il est distillé à bain-marie dans un alambique à plusieurs températures.

ROBE: Claire, brillante et cristalline.

NEZ: Délicate, fruitée, avec des notes épicées.

BOUCHE: Douce, ronde et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
12 - 15 °C

EMBALLAGE: 50 cl., 6 bouteilles par carton.

MARC: Merlot Sassi Grossi

ALCOHOL CONTENT: 42% Vol.

DISTILLATION: The marc from the Merlot Sassi Grossi has been separated from the wine without pressing, and distilled in a water bath. The alembic can be adjust at different temperatures.

ASPECT: Limpid, crystalline brilliance

BOUQUET: Delicate and fruity with spicy overtones.

PALATE: Soft and full with a lasting finish.

SERVING TEMPERATURE:  
12 - 15 °C

PACKAGING: 50 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