

SASSI GROSSI
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



SASSI GROSSI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2022

VITIGNO: Merlot

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

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con una macerazione di 13 - 16 giorni a 28 - 30 °C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato in barriques francesi per un periodo di oltre 16 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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.8% Vol.

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.

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!

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C

LONGEVITÀ: Il Sassi Grossi 2022 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2024 e manterrà queste caratteristiche fino al 2035 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.

JAHRGANG: 2022

REBSORTE: Merlot

ANBAUGEBIET: Sopraceneri (Bassa Leventina und Riviera).

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

ALKOHOLGEHALT: 13.8% Vol.

FARBE: Tiefgründiges sattes Rubinrot.

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

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

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Sassi Grossi 2022 ab Sommer 2024; bei optimaler Lagerung wird er bis 2035 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten. Wir empfehlen den Wein eine Stunde vor dem Geniessen zu entkorken.

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

MILLÉSIME: 2022

CÉPAGE: Merlot

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

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec une macération de 13 à 16 jours à une température comprise entre 28 et 30 °C. Après la fermentation malolactique le vin s'affine en barriques provenant des forêts françaises pendant plus que 16 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.

TENEUR EN ALCOL: 13.8% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

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

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.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Sassi Grossi 2022 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2024, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2035 et plus si conservé dans des conditions optimales.

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

VINTAGE: 2022

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINEYARDS: Sopraceneri (Lower Leventina and Riviera).

VINIFICATION: Traditional vinification with maceration for 13-16 days at 28-30°C. Once the malolactic fermentation is complete, the wine is matured for over 16 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.

ALCOHOL CONTENT: 13.8% Vol.

COLOR: Deep and intense ruby red.

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.

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

AGING: The Sassi Grossi 2022 will reach its full expressive potential beginning in summer 2024 and will continue to develop in character through 2035 and beyond if properly cellared. Best if uncorked one hour before serving.

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

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