

SASSI GROSSI
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



SASSI GROSSI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2023

JAHRGANG: 2023

MILLÉSIME: 2023

VINTAGE: 2023

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
tradizionale con una macerazione di
12 - 14 giorni a 28 - 30 °C. Dopo la
fermentazione malolattica il vino viene
affinato 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 - 14 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
traditionnelle avec une macération de
12 à 14 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 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: Traditional
vinification with maceration for 12-14
days at 28-30°C. Once the
malolactic fermentation is complete, the
wine is matured for over 18 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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.2% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13.2% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13.2% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico ed
intenso.

FARBE: Tiefgründiges sattes Rubinrot.

COLOR: Deep and intense ruby red.

PROFUMO: Ricco, avvolgente e
articolato. Si esprime in modo
equilibrato con note di frutta scura —
susina, mora e cassis — ben integrate
tra loro. Emergono poi toni tostati che
rimandano al cacao amaro e alla foglia
di tabacco, insieme a leggere vibrazioni
balsamiche che conferiscono un tocco di
freschezza.

BOUQUET: Voll, vielschichtig und
ausdrucksstark. Er präsentiert sich
ausgewogen mit Noten von dunklen
Früchten — Pflaume, Brombeere und
Schwarze Johannisbeere — die
harmonisch miteinander verschmelzen.
Dazu kommen geröstete Anklänge, die an
Bitterkakaο und Tabakblatt erinnern,
begleitet von feinen balsamischen
Nuancen, die eine dezente Frische
verleihen.

TENEUR EN ALCOOL: 13.2% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

NEZ: Riche, enveloppant et nuancé. Il
s'exprime avec équilibre à travers des
notes de fruits noirs — prune, mûre et
cassis — harmonieusement fondues.
S'ajoutent ensuite des touches toastées
évoquant le cacao amer et la feuille de
tabac, accompagnées de légères nuances
balsamiques qui apportent une subtile
fraîcheur.

BOUQUET: Rich, enveloping and
layered. It reveals a well-balanced profile
with notes of dark fruit — plum,
blackberry and blackcurrant — seamlessly
integrated. Toasted undertones recalling
bitter cocoa and tobacco leaf emerge,
along with delicate balsamic hints that
lend a touch of freshness.

SAPORE: L'attacco è pieno e ricco.
Fruttato e corposo, si distingue per
eleganza e struttura ben definita, con
tannini di ottima qualità e presenza
equilibrata. La piacevole freschezza
accompagna un finale lungo e
persistente.

GESCHMACK: Der Auftakt ist voll und
reichhaltig. Fruchtig und körperreich
zeichnet er sich durch Eleganz und klar
definierte Struktur aus, mit hochwertigen
und präsenten Tanninen. Eine
angenehme Frische begleitet ein langes
und anhaltendes Finale.

BOUCHE: L'attaque est pleine et riche.
Fruité, il se distingue par son élégance et
sa structure bien définie, avec des tanins
de grande qualité et bien présents. Une
agréable fraîcheur accompagne une
finale longue et persistante.

PALATE: The entry is full and rich.
Fruity and well-structured, it stands out
for its elegance and clearly defined
structure, with high-quality,
well-integrated tannins. A pleasant
freshness carries through a long and
persistent finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

LONGEVITÀ: Il Sassi Grossi 2023
esprimerà al meglio il suo potenziale a
partire dall'estate 2025 e manterrà
queste caratteristiche fino al 2036 ed
oltre se conservato in condizioni
ottimali. Meglio se stappato un'ora
prima del consumo.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen
Charakter entwickelt der Sassi Grossi
2023 ab Sommer 2025; bei optimaler
Lagerung wird er bis 2036 und darüber
hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.
Wir empfehlen den Wein eine Stunde vor
dem Geniessen zu entkorken.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Sassi Grossi
2023 exprimera au mieux son potentiel
à partir de l'été 2025, et
maintiendra ces caractéristiques jusqu'en
2036 et plus si conservé dans des
conditions optimales.

AGING: The Sassi Grossi 2023 will
reach its full expressive potential
beginning in summer 2025 and will
continue to develop in character through
2036 and beyond if properly cellared.
Best if uncorked one hour before serving.

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

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

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

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