

SASSI GROSSI

Der Sassi Grossi ist ein Merlot-Wein von Gialdi SA, der in der Region Tre valli (Bassa Leventina, Riviera e valle di Blenio) produziert wird. Dieser Wein wird nach traditioneller Methode hergestellt, mit einer Maischegärung von 13 - 16 Tagen bei 28 - 30°C und einer Reifung von über 14 Monaten in Barriques aus französischer Eiche. Das tiefgründige, satt rubinrote Getränk besticht durch einen harmonischen, intensiven und komplexen Duft, mit Noten von Pflaumen, Heidelbeeren, leichten Röst- und Gewürzaromen sowie Mentholnuancen. Geschmacklich überzeugt der Sassi Grossi durch Frische, Fruchtigkeit und Komplexität, mit gut strukturierten, reifen Tanninen und einer saftigen Säure, die den langen Abgang begleitet. Dieser Wein hat eine Genussreife von mindestens 10 Jahren und wird am besten bei 18°C serviert. Mit Auszeichnungen wie der Bronzemedaille IWSC London 2005, Goldmedaillen bei verschiedenen Wettbewerben und einer Produktion von 60 Quintals pro Hektar zeigt der Sassi Grossi seine Einzigartigkeit. Es wird empfohlen, den Wein eine Stunde vor dem Genuss zu dekantieren, um das volle Aroma zu entfalten.

Probieren Sie diesen preisgekrönten Merlot-Wein und erleben Sie einen wahren Geschmackshöhepunkt!