

SASSI GROSSI

Le Sassi Grossi est un vin rouge produit par Gialdi SA dans la région de Sopraceneri (Bassa Leventina, Riviera). Ce vin est élaboré à partir du cépage Merlot avec une vinification bordelaise, incluant une macération de 13 à 16 jours à des températures contrôlées. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé en barriques de chêne français pendant plus de 14 mois, sans clarification, stabilisation ou filtration excessive pour préserver pleinement son caractère unique. D'une couleur rouge rubis intense, le Sassi Grossi dévoile au nez des arômes intenses, harmonieux et complexes de fruits mûrs tels que les prunes et les myrtilles, accompagnés de notes subtiles de torréfaction, d'épices et de menthol. En bouche, ce vin se révèle frais, fruité et élégant, avec une belle structure et des tannins d'excellente qualité. L'équilibre est parfait, et la finale minérale est longue et persistante. Récompensé à de nombreuses reprises, notamment par des médailles d'or et de bronze lors de prestigieux concours internationaux, le Sassi Grossi est un vin à la fois complexe et raffiné, qui saura séduire les amateurs de bons vins. À déguster à une température de 18°C, il peut être apprécié dès maintenant ou être conservé en cave pendant 10 années supplémentaires. Pour en apprécier pleinement toutes les qualités, il est recommandé de le carafier une heure avant de le déguster.