

## **SASSI GROSSI**

Il vino Sassi Grossi prodotto da Gialdi SA è un Merlot proveniente dalla zona di produzione di Sopraceneri (Bassa Leventina, Riviera). Questo vino è stato sottoposto a una maturazione vinificazione bordolese con una macerazione di 13 - 16 giorni a 28 – 30°C, seguito da un periodo di oltre 14 mesi in barriques francesi. Il colore è un intenso rosso rubino e il profumo armonioso e complesso, con sentori fruttati di prugna e mirtillo, note speziate e di torrefazione, nonché sfumature mentolate. Al palato, si presenta fresco, deciso, di buona struttura e ben equilibrato con tannini maturi e dolci. La sua buona sapidità accompagna un finale lunghissimo e persistente. Si consiglia un invecchiamento di almeno 10 anni e di servire a una temperatura di 18°C. Questo vino ha ricevuto numerose distinzioni, tra cui medaglie d'oro e di bronzo in vari concorsi internazionali. Con una produzione limitata a 60 quintali all'ettaro, è ideale per essere stappato e decantato un'ora prima del consumo, per apprezzarne appieno le sue caratteristiche uniche. Buonissimo in abbinamento a diversi piatti, dal formaggio alle carni rosse.

Acquista ora il prestigioso vino Sassi Grossi e lasciati conquistare dalla sua personalità distintiva!