

SASSI GROSSI
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



SASSI GROSSI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2020

JAHRGANG: 2020

MILLÉSIME: 2020

VINTAGE: 2020

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
bordolese con una macerazione di
13 - 16 giorni a 28 - 30 °C. Dopo la
fermentazione malolattica il vino viene
alloggiato in barriques francesi per un
periodo di oltre 16 mesi.

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.

VINIFICATION: Vinification
bordelaise avec une macération de
13 - 16 jours à 28 - 30 °C. Après la
fermentation malolactique le vin est
logé 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.

VINIFICATION: The wine is vinified
following the traditional bordelaise
method with a maceration period of
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.

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.

ALKOHOLGEHALT: 13.8% Vol.

FARBE: Tiefgründiges sattes Rubinrot.

TENEUR EN ALCOOL: 13.8% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

ALCOHOL CONTENT: 13.8% Vol.

COLOR: Deep and intense ruby red.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.8% Vol.

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
Aufsakt. 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
2020 ab Frühling 2023; bei optimaler
Lagerung wird er bis 2033 und darüber
hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.
Wir empfehlen den Wein eine Stunde vor
dem Geniessen zu entkorken.

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
2020 exprimera au mieux son potentiel
à partir du printemps 2023, et
maintiendra ces caractéristiques jusqu'en
2033 et plus si conservé dans des
conditions optimales.

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 2020 will
reach its full expressive potential
beginning in spring 2023 and will
continue to develop in character through
2033 and beyond if properly cellared.
Best if uncorked one hour before serving.

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

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 2020
esprimerà al meglio il suo potenziale a
partire dalla primavera 2023 e manterrà
queste caratteristiche fino al 2033 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.

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

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