



"Sassi Grossi" Merlot DOC Ticino

Feliciano Gialdi
Schweiz, Tessin

Vinifikation

Traditionelle Vinifikation mit Gärung im Edelstahltank, Ausbau für 15 - 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern (Allier, Tronçais und Vogesen), Abfüllung ohne Filtration

Charakter

Tiefgründiges, sattes Rubinrot; tief und komplex, sehr intensiv, Noten von schwarzen Beeren wie schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, aber auch Röstaromen wie Lakritz und dunkle Schokolade, würzige Noten (weisser Pfeffer und Minze); am Gaumen seidener, voller und kräftiger Auftakt, frisch, dichtverwoben und lebendige Frische, sehr elegant mit viel feinem und eingebundenem Tannin; ausgewogen mit muskulöser Struktur, kräftig bis in den Abgang

Terroir

Die Rebstöcke sind jeweils mindestens 25 Jahre alt, die ältesten über 45 Jahre

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Enten-Brust, würziger Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Merlot
Trinkreife:	2026 - 2038
Alkohol:	13.2 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2022	Falstaff	93/100
2022	Goldmedaille Mondial du Merlot	
2022	Vinum 1 - 100 Punkte	96/100
2022	Goldmedaille Grand Prix de Vin Suisse	90/100
2022	Robert Parker	93/100
2021	Vinum 1 - 100 Punkte	96/100
2020	Falstaff	93/100
2019	Goldmedaille Mondial du Merlot	
2019	Gambero Rosso	2.5/3
2018	Decanter	95/100
2018	Falstaff	95/100
2017	Falstaff	94/100
2011	Weinwisser	19/20

