

SASSI GROSSI
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT




GIALDI

SASSI GROSSI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2010

JAHRGANG: 2010

MILLÉSIME: 2010

VINTAGE: 2010

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 14 - 16 giorni a 28 - 32 °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 14 - 16 Tagen bei 28 - 32 °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 14 - 16 jours à 28 - 32 °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 14 - 16 days at 28 - 32 °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: 13.5% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% Vol.

FARBE: Tiefgründiges sattes Rubinrot.

COLOR: Deep and intense ruby red.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.5% Vol.

BOUQUET: Intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, sowie Röstaromen die an Dunkel Kakao, Tabak und Menthol erinnern.

TENEUR EN ALCOOL: 13.5% Vol.

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.

COLORE: Rosso rubino carico ed intenso.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

PROFUMO: Intenso, profondo e complesso. Armonioso con sentori fruttati di prugna, mora e ribes nero, accompagnati da aromi di torrefazione che ricordano il cioccolato nero il tabacco, e sfumature mentolate.

GESCHMACK: Voller und kräftiger Aufiakt. Frisch, fruchtig, hervorragend strukturiert mit reifen, gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den langen, anhaltenden Abgang.

NEZ: Très profond et complexe, intense. Avec des senteurs de fruits comme la prune, la mûre la groseille noire, ainsi que des aromes de torréfaction qui rappellent le chocolat noir, le tabac, et de délicates nuances de 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.

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!

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

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.

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton; 150 cl. (Magnum), 6 Flaschen pro Karton oder einzelne Flaschen.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

AGING: The Sassi Grossi 2010 will reach its full expressive potential beginning in spring 2013 and will continue to develop in character through 2021 and beyond if properly cellared. Best if uncorked one hour before serving.

LONGEVITÀ: Il Sassi Grossi 2010 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2013 e manterrà queste caratteristiche fino al 2021 ed oltre se conservato in condizioni ottimali. Meglio se stappato un'ora prima del consumo.

VIEILLISSEMENT: Le Sassi Grossi 2010 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2013, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2021 et plus si conservé dans des conditions optimales.

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

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