

SASSI GROSSI
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



GIALDI

SASSI GROSSI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2013

VITIGNO: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con una macerazione di 13 - 18 giorni a 28 - 32 °C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene allungato in barriques francesi per un periodo di oltre 15 mesi.

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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.5% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico e profondo.

PROFUMO: Intenso, profondo e complesso. Armonioso con sentori fruttati di prugna e mora, accompagnati da aromi di torrefazione che ricordano la liquirizia e il caffè, con delle leggere sfumature mentolate.

SAPORE: Attacco morbido e caldo. Fresco, fruttato ed elegante. Di ottima struttura si presenta ben equilibrato con tannini maturi e dolci di ottima quantità e qualità. Una buona sapidità accompagna il finale lunghissimo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C

LONGEVITÀ: Il Sassi Grossi 2013 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2025 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.

JAHRGANG: 2013

REBSORTE: Merlot

WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 13 - 18 Tagen bei 28 - 32 °C. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein über 15 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Dank des häufigen Umziehen der Barriques wurde der Sassi Grossi ohne weitere Schönung, Kaltstabilisierung und Filtrierung abgefüllt.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% Vol.

FARBE: Tiefgründiges sattes Rubinrot.

BOUQUET: Intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Brombeeren, sowie Röstaromen die an Lakritz und Kaffee erinnern. Leichte Mentholnoten.

GESCHMACK: Weich und vollmundig. Frisch, fruchtig, und elegant. Hervorragend strukturiert mit reifen, gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den sehr langen, anhaltenden Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Sassi Grossi 2013 ab Herbst 2015; bei optimaler Lagerung wird er bis 2025 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten. Wir empfehlen den Wein eine Stunde vor dem Geniessen zu entkorken.

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

MILLÉSIME: 2013

CÉPAGE: Merlot

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec une macération de 13 - 18 jours à 28 - 32 °C. Après la fermentation malolactique le vin est logé en barriques provenant des forêts françaises pendant plus que 15 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.

TENEUR EN ALCOL: 13.5% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

NEZ: Intense, profond et complexe. Harmonieux et avec des senteurs fruités de prunes et mûres. Arômes de torréfaction qui rappellent la réglisse et le café, accompagnés et de délicates notes de menthol.

BOUCHE: Doux et plein à l'attaque. Fruité et élégant, il présente une très grande structure et des tannins d'excellente qualité et quantité. Très bon équilibre et un final minéral très long et persistant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Sassi Grossi 2013 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2015, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2025 et plus si conservé dans des conditions optimales.

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

VINTAGE: 2013

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICATION: The wine is vinified following the traditional bordelaise method with a maceration period of 13 - 18 days at 28 - 32 °C. Once the malolactic fermentation is complete, the wine is matured for over 15 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.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% Vol.

COLOR: Deep and intense ruby red.

BOUQUET: Deep and complex, an intense inviting fruity bouquet of plums and blackberries. With nuances of liquorice and coffee, and light hints of menthol.

PALATE: Smooth, rich, full-bodied and fruity. It combines elegance and a superb structure with ripe and smooth tannins. Long with a good balance on the very persistent finish.

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

AGING: The Sassi Grossi 2013 will reach its full expressive potential beginning in fall 2015 and will continue to develop in character through 2025 and beyond if properly cellared. Best if uncorked one hour before serving.

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

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