

**SASSI GROSSI**  
TICINO  
Denominazione di Origine Controllata  
MERLOT



**GIALDI**

# SASSI GROSSI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2014

VITIGNO: Merlot

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione bordolese con una macerazione di 12 - 15 giorni a 28 - 32 °C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene alleggiato in barriques francesi per un periodo di oltre 13 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:** Armonioso e complesso, con sentori fruttati di prugna e mirtillo, accompagnati da leggere note speziate e di torrefazione, sfumature mentolate.

**SAPORE:** Attacco fresco e deciso. Di buona struttura si presenta ben equilibrato con tannini maturi e dolci di ottima quantità e qualità. Una buona sapidità accompagna il finale persistente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
18 °C

**LONGEVITÀ:** Il Sassi Grossi 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2016 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: 2014*

*REBSORTE: Merlot*

*WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 12 - 15 Tagen bei 28 - 32 °C. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein über 13 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: Harmonisch und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, sowie leichte Röst- und Gewürzaromen, und Mentholnoten.*

*GESCHMACK: Frisch, fruchtig und komplex. Gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den langen, anhaltenden Abgang.*

*SERVIERTEMPERATUR: 18 °C*

*LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Sassi Grossi 2014 ab Herbst 2016; 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: 2014

CÉPAGE: Merlot

**VINIFICATION:** Vinification bordelaise avec une macération de 12 - 15 jours à 28 - 32 °C. Après la fermentation malolactique le vin est logé en barriques provenant des forêts françaises pendant plus que 13 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:** Harmonieux et complexe. Avec des senteurs fruités de prunes et myrtille. Légers arômes de torréfaction et épicées, ainsi que de notes de menthol.

**BOUCHE:** Frais et franc à l'attaque. Fruité et élégant, il présente une bonne structure et des tannins d'excellente qualité et quantité. Bon équilibre et un final minéral long et persistant.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:**  
18 °C

**VIEILLISSEMENT:** Le Sassi Grossi 2014 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2016, 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: 2014

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

*VINIFICATION: The wine is vinified following the traditional bordelaise method with a maceration period of 12 - 15 days at 28 - 32 °C. Once the malolactic fermentation is complete, the wine is matured for over 13 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: Harmonic and complex, an intense inviting fruity bouquet of plums and blueberries. With roasted and spicy nuances, and light hints of menthol.*

*PALATE: Complex and fruity. It combines elegance and a good structure with ripe and smooth tannins. Long with a good balance on the persistent finish.*

*SERVING TEMPERATURE:*  
18 °C

*AGING: The Sassi Grossi 2014 will reach its full expressive potential beginning in fall 2016 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