

Sassi Grossi

Ticino DOC Merlot 2014

Vitigno: Merlot

Vinificazione: Vinificazione bordolese con una macerazione di 12 - 15 giorni a 28 -32°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene alloggiato 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 ed intenso.

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 lunghissimo e 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

