

# 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

