

Sassi Grossi Merlot DOC Tessin, Gialdi

| | |
|-----------------------|----------|
| Kategorie | Rotweine |
| Land | Schweiz |
| Region | Tessin |
| Produzent | Gialdi |
| Klassifikation | DOC |
| Traubensorte | Merlot |
| Inhalt | 150 cl |
| Jahrgang | 2023 |
| Artikelnummer | 6479 |

Vinifikation / Ausbau

Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 13 - 16 Tagen bei 28 - 30 °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.

Charakter

Farbe: Tiefgründiges sattes Rubinrot

Duft: Harmonisch, intensiv 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