



## Merlot del Ticino DOC Sassi Grossi - Gialdi SA 2013



<b>Région viticole</b>	Suisse, Tessin
<b>Cépage(s)</b>	Merlot
<b>Notes de dégustation</b>	
Apparence	Robe rubis chargé et intense.
Nez	Profond et complexe, d'excellente intensité. Senteurs de fruits à baie noire comme la mûre, la groseille noire, accompagnés d'arômes de torréfaction qui rappellent la rélisse et le chocolat noir. Notes épicées de poivre blanc. Un bouquet de grande personnalité.
Palais	Plein et franc à l'attaque. Doux, frais et fruité, très élégant avec des tannins d'excellente qualité et quantité. Très bon équilibre et fraîcheur, qui accompagne un final long et persistant. Un Sassi Grossi de grande harmonie et élégance!
<b>Température de service</b>	18°
<b>Garde</b>	8 - 10 ans
<b>Teneur en alcool</b>	13.5% vol.
<b>Oenologue</b>	Gialdi SA
<b>Vinification</b>	Vinification bordelaise, avec une macération de 12-14 jours à 28-32°C. Après la fermentation malolactique, le vin mûrit dans des barriques neuves provenant des fûts françaises, pendant 16-18 mois. Les soutirages fréquents nous permettent un mise en bouteille sans collage, stabilisation à froid et filtrage. Ceci peut provoquer un éventuel léger dépôt dans la bouteille, mais permet de maintenir intactes la personnalité et les caractéristiques du vin.