

SASSI GROSSI
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



GIALDI

SASSI GROSSI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2011

JAHRGANG: 2011

MILLÉSIME: 2011

VINTAGE: 2011

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:
Sopraceneri (Bassa Leventina e Riviera).

ANBAUGEBIET: Sopraceneri (Bassa
Leventina und Riviera).

ZONE DE PRODUCTION:
Sopraceneri (Bassa Leventina et
Riviera).

VINEYARDS: Sopraceneri (Lower
Leventina and Riviera).

VINIFICAZIONE: Vinificazione
bordolese con una macerazione di 13 -
15 giorni a 28 - 32 °C. Dopo la
fermentazione malolattica il vino viene
alloggiato in barriques francesi per un
periodo di oltre 15 mesi.

WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt
nach traditioneller Methode mit einer
Maischegärung von 13 - 15 Tagen bei 28
- 32 °C. Nach dem biologischen
Säureabbau reift der Wein über 15
Monate in Barriques aus französischer
Eiche. Dank des häufigen Umziehen der
Barriques wurde der Sassi Grossi ohne
weitere Schönung, Kaltstabilisierung und
Filtrierung abgefüllt.

VINIFICATION: Vinification
bordelaise avec une macération de 13 -
15 jours à 28 - 32 °C. Après la
fermentation malolactique le vin est
logé en barriques provenant des forêts
françaises pendant plus que 15 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.

VINIFICATION: The wine is vinified
following the traditional bordelaise
method with a maceration period of 13 -
15 days at 28 - 32 °C. Once the
malolactic fermentation is complete, the
wine is matured for over 15 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.

Ciò può provocare un eventuale leggero
deposito nella bottiglia ma permette di
mantenere intatte le caratteristiche e la
personalità.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% Vol.

FARBE: Tiefgründiges sattes Rubinrot.

TENEUR EN ALCOOL: 13.5% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% Vol.

COLOR: Deep and intense ruby red.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.5% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico ed
intenso.

PROFUMO: Molto intenso con
molteplici sensazioni come la frutta
matura a bacca nera e ciliegia marasca,
aromi di torrefazione che ricordano il
cioccolato nero, il caffè e la liquirizia
accompagnate da note mentolate.

BOUQUET: Intensiv und komplex.
Mit Noten von reifen schwarzen Beeren
und Sauerkirschen, sowie
Röstaromen die an Kakao, Kaffee und
Lakritze erinnern. Leichte Mentholnoten.

NEZ: Très profond et complexe,
intense, avec de multiples sensations
comme les fruits à baies noires et la
griotte. Aromes de torréfaction qui
rappellent le chocolat noir, le café et la
régisse, et de délicates notes de
menthol.

BOUQUET: Deep and complex, an
intense inviting bouquet of blackberry
fruits and sour black cherry. With
nuances of dark chocolate, coffee and
liquorice, and light hints of menthol.

SAPORE: Attacco deciso e fruttato.
Corposo e di ottima struttura si
presenta potente e nello stesso tempo
elegante ed armonioso. Ben equilibrato
con tannini maturi e dolci di ottima
quantità e qualità regala un finale lungo
e persistente con un ritorno di ciliegia
marasca e di cioccolato nero.

GESCHMACK: Voller und kräftiger
Aufakt. Frisch, fruchtig, hervorragend
strukturiert mit reifen, gut eingebundenen
Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den
langen, anhaltenden Abgang, der an
Sauerkirsche und Kakao erinnert.

BOUCHE: Riche et plein à l'attaque.
Fruité, et profond, il présente une
très grande structure et des tannins
d'excellente qualité et quantité. Très
bon équilibre et un final très long et
persistant et qui rappelle la griotte et le
chocolat noir.

PALATE: Rich, full-bodied and fruity,
combines elegance and a superb structure
with ripe and smooth tannins. Long with
a good balance on the very persistent
finish that reminds sour black cherry and
dark chocolate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen
Charakter entwickelt der Sassi Grossi
2011 ab Herbst 2013; bei optimaler
Lagerung wird er bis 2021 und darüber
hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.
Wir empfehlen den Wein eine Stunde vor
dem Geniessen zu entkorken.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

AGING: The Sassi Grossi 2011 will
reach its full expressive potential
beginning in fall 2013 and will
continue to develop in character through
2021 and beyond if properly cellared.
Best if uncorked one hour before serving.

LONGEVITÀ: Il Sassi Grossi 2011
esprimerà al meglio il suo potenziale a
partire dall'autunno 2013 e manterrà
queste caratteristiche fino al 2021 ed
oltre se conservato in condizioni
ottimali. Meglio se stappato un'ora
prima del consumo.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro
Karton; 150 cl. (Magnum), 6 Flaschen
pro Karton oder einzelne Flaschen.

VIEILLISSEMENT: Le Sassi Grossi
2011 exprimera au mieux son potentiel
à partir de l'automne 2013, et
maintiendra ces caractéristiques jusqu'en
2021 et plus si conservé dans des
conditions optimales.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6
bottles; 150 cl. (Magnum).

IMBALLAGGIO: 75 cl., in cartoni da
6 bottiglie; 150 cl. (Magnum) in
cartone da 6 bottiglie.

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