



## Sassi Grossi Bianco 2022

Giallo paglierino luminoso e brillante. Un vino dal bouquet raffinato e delicato, di grande complessità. I sentori di agrumi sono sostenuti da piacevoli note tostate. Al palato sfoggia carattere ed eleganza. Persistente ed equilibrato, con una struttura eccezionale e un buon potenziale di invecchiamento.

Produttore	Gialdi SA
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315342
Adatto a	Pesce, Formaggi, Cucina svizzera, Pollame, Piatti leggeri, Aperitivi



### Vinificazione

"55 percento in barrique francesi nuove e 30 percento in barrique francesi di un anno; 15 percento in contenitori di granito."

### Terroir

Terreni argillosi di media pesantezza, composti da un mix di rocce di origine vulcanica e morene glaciali. Alcuni appezzamenti di Chardonnay e Pinot Noir sono leggermente calcarei.

### Storia





---

La cantina Gialdi fu fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi, da cui l'azienda prende il nome. Inizialmente l'imprenditore era attivo esclusivamente come commerciante di vino, prima che suo figlio Feliciano piantasse i primi vigneti. Investimenti regolari e massicci interventi di ristrutturazione hanno contribuito in modo incisivo a rendere la cantina un'azienda di successo, che trasforma circa un milione di chili di acini in vino ogni anno.

