



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



BIANCO SASSI GROSSI GIALDI 2024



Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon Blanc



Schweiz / Tessin



75cl, 13% Vol.



36131724



DOC Ticino

Die Gialdi Vini SA wurde 1953 von Guglielmo Gialdi gegründet, dessen Sohn Feliciano sie heute leitet. Das ursprünglich im Weinhandel tätige Unternehmen erfährt 1984 einen Wandel, als Feliciano beschliesst, einen Weinbetrieb in der unteren Leventina zu übernehmen und mit der Produktion von Tessiner Weinen zu beginnen. Dank beträchtlicher und kontinuierlicher Investitionen in die Kellereien in Mendrisio und Bodio verarbeitet heute die Gialdi Vini - zu der auch die Unternehmen Brivio (seit 2001) und Zamberlani (seit 2006) gehören Trauben von ca. 300 Winzern aus der Region.

Degustationsnotizen

Apéro mit Parmesan oder Oliven und zu leichten Vorspeisen. Passt sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten, zu Geflügel und Kalbfleisch.

Vinifikation

Der Most der drei Rebsorten wird getrennt ausgebaut und kurz vor der Abfüllung assembliert. Gärung und Reifung der Weine erfolgt während 7 Monaten in neuen (55 %) und einjährigen (30 %) Barriques aus französischer Eiche. Des Weiteren wird ein Teil des Chardonnay und des Sauvignon Blanc in Steingutbehältern veredelt.

Charakter

Leuchtendes und sattes Strohgelb. Fein, delikater und vielschichtiger. Noten von Zitrusfrüchten begleitet von Röstaromen wie Kakao und leichte Gewürzdüfte. Kraftvoll, elegant, mit einer gut ausgewogenen Struktur. Mit einem langen Abgang.

Terroir

Die Weinberge liegen in der Region Tre Valli in den Gemeinden Giornico, Biasca und Malvaglia. Der Boden besteht grösstenteils aus Granit und Gneiss, was dem Wein Substanz gibt.