

GIALDI SASSI GROSSI MERLOT 2023

TICINO DOC 13.2° 75CL



75cl

Fabricant

Gialdi

Titre alcoométrique

13.2 %

Cépage

Merlot

Processus de fabrication

Der Sassi Grossi 2023 reift nach einer traditionellen Maischegärung von 12 bis 14 Tagen bei 28 bis 30 Grad über 15 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Dank häufiger Umzüge der Fässer wird auf zusätzliche Schönung, Kaltstabilisierung und Filtrierung verzichtet, was Charakter und Persönlichkeit des Weins bewahrt.

Température de dégustation

17 °C - 19 °C

A boire jusqu'au

2036

64.00

(y compris la TVA)