

GIALDI SASSI GROSSI MERLOT 2023

TICINO DOC 13.2° 1.5L



NO IMAGE
AVAILABLE

1.5l

Fabricant

Gialdi

Titre alcoométrique

13.2 %

Cépage

Merlot

Processus de fabrication

Le Sassi Grossi 2023 est élaboré selon une vinification traditionnelle avec une macération de 12 à 14 jours à 28-30°C, suivie d'un affinage de plus de 15 mois en barriques de chêne français. Les soutirages fréquents permettent une mise en bouteille sans collage ni filtration, préservant ainsi l'authenticité et le caractère du vin.

Température de dégustation

17 °C - 19 °C

A boire jusqu'au

2036

135.00

(y compris la TVA)