SASSI GROSSI
CAYAS

Description

Gialdi Vini à Mendrisio au Tessin et le Domaine Jean-René Germanier à Vétroz en Valais proposent un vin transalpin issu de leurs crus emblématiques.
Animés par la même philosophie d'excellence, amoureux de leur terroir, les oenologues valaisans Gilles Besse, son collègue Richard Riand et le tessinois Alfred de Martin ont créé ensemble ce premier millésime à partir d'une sélection de 13 fûts de Sassi Grossi et 13 fûts de Cayas 2022.

SASSI GROSSI

Origine : Sopraceneri (Basse Leventina et Riviera)
Vinification : Macération de 2 semaines à 28°C, mis pièce bourguignonne après la fermentation malolactique, élevage de 18 mois avec un soutirage.

CAYAS

Origine : Valais central (Balavaud, Vétroz, Chamoson et Fully)
Vinification : Macération préfermentaire à 8°C de 10 jours puis fermentation avec pigeage de 20 jours. Fermentation malolactique en pièce bourguignonne et élevage de 20 mois et 1 soutirage.

L'assemblage des deux vins se fait à Mendrisio, tout comme la mise en bouteilles.

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16

SASSI GROSSI
CAYAS

Beschreibung

Gialdi Vini in Mendrisio im Tessin und die Domaine Jean-René Germanier in Vétroz im Wallis bieten einen transalpinen Wein aus ihren emblematischen Crus an.
Angetrieben von derselben Philosophie der Exzellenz und ihrer Liebe zum Terroir haben die Walliser Önologen Gilles Besse, sein Kollege Richard Riand und der Tessiner Alfred de Martin gemeinsam diesen ersten Jahrgang aus einer Auswahl von 13 Fässern Sassi Grossi und 13 Fässern Cayas 2022 kreiert.

SASSI GROSSI

Herkunft: Sopraceneri (Basse Leventina und Riviera)
Weinbereitung: 2 Wochen Mazeration bei 28 °C, nach der malolaktischen Gärung in Burgunderfässern, 18 Monate Reifung mit einem Abstich.

CAYAS

Herkunft: Zentralwallis (Balavaud, Vétroz, Chamoson und Fully)
Weinbereitung: 10-tägige Mazeration vor der Gärung bei 8 °C, anschließend 20-tägige Gärung mit Unterstoßen des Tresterhutes. Malolaktische Gärung in Burgunderfässern und 20-monatiger Ausbau mit einmaligem Abstich.

Die Assemblage der beiden Weine erfolgt in Mendrisio, ebenso wie die Abfüllung.

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16

SASSI GROSSI
CAYAS

Description

Gialdi Vini in Mendrisio, Ticino, and Domaine Jean-René Germanier in Vétroz, Valais, offer a transalpine wine made from their iconic vintages.
Driven by the same philosophy of excellence and their love for their terroir, Valais oenologists Gilles Besse, his colleague Richard Riand and Alfred de Martin from Ticino have created this first vintage together from a selection of 13 barrels of Sassi Grossi and 13 barrels of Cayas 2022.

SASSI GROSSI

Origin: Sopraceneri (Lower Leventina and Riviera)
Vinification: Maceration for 2 weeks at 28°C, transferred to Burgundy barrels after malolactic fermentation, aged for 18 months with one racking.

CAYAS

Origin: Central Valais (Balavaud, Vétroz, Chamoson and Fully)
Vinification: Pre-fermentation maceration at 8°C for 10 days, followed by fermentation with punching down for 20 days. Malolactic fermentation in Burgundy barrels and ageing for 20 months with one racking.

The two wines are blended in Mendrisio, where they are also bottled.

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16