

BIANCOSPINO
BIANCO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata



GIALDI

BIANCOSPINO

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2015

VITIGNO: 70% Pinot Nero (vinificato in bianco), 30% Chardonnay.

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore bianco del Pinot Nero viene ottenuto grazie ad una diraspapigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. I due vitigni vengono vinificati separatamente ed assemblati dopo una fermentazione e maturazione in barriques francesi (55% nuove; 45% di un anno) per 8 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

COLORE: Giallo paglierino intenso e brillante.

PROFUMO: Armonioso e delicato. Sentori di fiori bianchi e agrumi accompagnati da note di torrefazione come la vaniglia, e leggere sfumature speziate.

SAPORE: Caldo e morbido all'attacco. Pieno, fruttato, ben equilibrato e di ottima struttura. Elegante con un finale salato e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per meglio esaltare le caratteristiche del vino consigliamo di servirlo a 12 °C.

LONGEVITÀ: Il Biancospino 2015 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2016 e manterrà queste caratteristiche fino al 2025 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2015

REBSORTE: 70% *Blauburgunder (weiss gekeltert)*, 30% *Chardonnay*.

WEINAUSBAU: *Beim Abbeeren der roten Blauburgunder-Trauben wird der klare Most durch das selbsttätige Ablaufen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der Most der zwei Rebsorten wird getrennt zu Wein ausgebaut und kurz vor der Abfüllung assembliert. Gärung und Reifung der Weine erfolgt während 8 Monaten in neuen (55%) und einjährigen (45 %) Barriques aus französischer Eiche.*

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

FARBE: *Leuchtendes und sattes Strohgelb.*

BOUQUET: *Harmonisch und komplex. Noten von weissen Blumen und Zitrus Früchten begleitet von Röstaromen wie Vanille, und leichte Gewürzdüften.*

GESCHMACK: *Kraftvoll, weich und mit einer gut ausgewogenen Struktur. Elegant, mit einem langen, mineralischen und anhaltenden Abgang.*

SERVIERTEMPERATUR: *Um den Wein in seiner vollen Entfaltung zu genießen, empfehlen wir eine Temperatur von 12 - 14 °C.*

LAGERFÄHIGKEIT: *Seinen vollen Charakter entwickelt der Biancospino 2015 ab Herbst 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2025 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.*

VERPACKUNG: *75 cl., 6 Flaschen pro Karton.*

MILLÉSIME: 2015

CÉPAGE: 70% Pinot Noir (vinifié en blanc), 30% Chardonnay.

VINIFICATION: Le moût blanc du Pinot Noir est obtenu grâce à un éraflage des raisins, suivi d'un pressurage très doux. Les deux cépages sont vinifiés séparément, et assemblés après une fermentation et maturation en barriques françaises neuves (55%), et de deuxième année (45 %) pendant 8 mois.

TENEUR EN ALCOOL: 13% Vol.

ROBE: Jaune paille brillant et intense.

NEZ: Harmonieux et complexe. Senteurs de fleurs blanches et d'agrumes, accompagnées de notes de torréfaction (vanille) et de légères nuances épicées.

BOUCHE: Doux et plein à l'attaque. Fruité, équilibré, de très bonne structure. Élégant, avec un final minéral et persistant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
12 - 14 °C

VIEILLISSEMENT: Le Biancospino 2015 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'autonne 2016, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2025 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2015

VARIETAL COMPOSITION: 70% *Pinot Noir (pressed for white wine)*, 30% *Chardonnay*.

VINIFICATION: *The Pinot Noir undergoes crushing and destemming before the must is extracted in a very gentle pressing. Juice from the two varieties is vinified separately. Blending takes place only after the wines have fermented and matured for eight months in barrels of new (55 %) and one-year old (45 %) French oak.*

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLOR: *Brilliant and intense straw tinted yellow.*

BOUQUET: *Harmonious and complex. Hints of white flowers, citrus fruits, with roasted notes of vanilla and light spicy nuances.*

PALATE: *Smooth and well-bodied, elegant with a good balance, well-structured. Persistent and mineral at the finish.*

SERVING TEMPERATURE:
12 - 14 °C

AGING: *The Biancospino 2015 will reach its full expressive potential beginning in fall 2016 and will continue to develop in character through 2025 and beyond if properly cellared.*

PACKAGING: *75 cl. in cartons of 6 bottles.*

GIALDI VINI SA - VIA VIGNOO, 3 - CH 6850 MENDRISIO

TEL. +41 (0)91 640 30 30 - FAX +41 (0)91 640 30 31 - CHE-106.977.098 IVA

WWW.GIALDI.CH - INFO@GIALDI.CH