

**RAMOLO**  
BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



**GIALDI**

# RAMOLO

## BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2014

VITIGNO: 65% Chardonnay; 35% Viognier.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Blenio.

VINIFICAZIONE: Da una spremitura molto soffice delle uve pigiate e parzialmente diraspate otteniamo il mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox ad una temperatura di 18 - 20 °C. I 2 vitigni vengono vinificati separatamente ed assemblati poco prima dell' imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% Vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fine e delicato con sentori fruttati che ricordano l'albicocca e gli agrumi.

SAPORE: Fresco e fruttato. Elegante e armonioso con un finale sapido, salato e di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Ramolo 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2019 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2014

REBSORTE: 65% Chardonnay; 35% Viognier.

ANBAUGEBIET: *Blenio-Tal.*

*WEINAUSBAU: Man erhält einen weissen Most mittels Abbeeren, gefolgt von einer sehr sanften Pressung. Die alkoholische Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern bei 18 - 20 °C statt. Die Rebsorten werden separat gekeltert und erst vor der Abfüllung assembliert.*

*ALKOHOLGEHALT: 12.5 % Vol.*

*FARBE: Leichtes Strohgelb mit grüngoldenem Lichtspiel.*

*BOUQUET: Fein, mit fruchtigen Aromen die an Aprikosen und Zitrusfrüchten erinnern.*

*GESCHMACK: Frisch und fruchtig. Elegant, harmonisch, mit einem langen mineralischen Abgang.*

*SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C*

*LAGERFÄHIGKEIT: Der Ramolo 2014 erreicht sein volles Potential ab Sommer 2015 und wird diese Merkmale bei optimaler Lagerung bis 2019 und darüber hinaus beibehalten.*

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

MILLÉSIME: 2014

CÉPAGE: 65% Chardonnay; 35% Viognier.

ZONE DE PRODUCTION: Vallée de Blenio.

VINIFICATION: On obtient le moût fleur des raisins grâce à un pressurage très doux des raisins partiellement éraflés et foulés. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à une température de 18 -20 °C. Les deux cépages sont vinifiés séparément; l'assemblage a lieu juste avant la mise en bouteille.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5% Vol.

ROBE: Jaune paille pâle avec des reflets verdâtres.

NEZ: Fin et délicat, avec des senteurs fruités d'apricot et d'agrumes.

BOUCHE: Frais et fruité à l'attaque. Élégant et harmonieux, avec une finale minérale et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: Le Ramolo 2014 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2015 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2019 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2014

VARIETAL COMPOSITION: 65% Chardonnay; 35% Viognier.

VINEYARDS: *Blenio Valley.*

*VINIFICATION: Draining from the crushed and partially destemmed grapes followed by very light pressing yields the first-run juice, which is fermented in stainless-steel tanks at a temperature of 18 - 20 °C. The two varietal compositions are assembled just before bottling.*

*ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.*

*COLOR: Light straw yellow with flashes of pale green.*

*BOUQUET: Delicate and fine, with fruity notes of apricot and citrus.*

*PALATE: Fresh and fruity, elegant and harmonious. Persistent and mineral at the finish.*

*SERVING TEMPERATURE: 8 - 10 °C*

*AGING: The Ramolo 2014 will reach its full potential beginning in summer 2015. If properly cellared, it will continue to provide full drinking pleasure through 2019 and beyond.*

*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