

RAMOLO
BIANCO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata



RAMOLO

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2017

VITIGNO: 70% Chardonnay; 30%
Sémillon.

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.

PROFUMO: Intenso, complesso, con sentori floreali e fruttati che ricordano che ricordano l'albicocca gli agrumi, e la frutta a polpa bianca.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Ramolo 2017 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2018 e manterrà queste caratteristiche fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2017

REBSORTE: 70% Chardonnay; 30%
Sémillon.

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 gekellert und erst vor der Abfüllung assembliert.*

ALKOHOLGEHALT: 12.5 % Vol.

FARBE: Strohgelb.

BOUQUET: *Intensiv, komplex, mit blumigen und fruchtigen Aromen die an Aprikosen, Zitrusfrüchten und Apfel erinnern.*

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

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: *Der Ramolo 2017 erreicht sein volles Potential ab Sommer 2018 und wird diese Merkmale bei optimaler Lagerung bis 2022 und darüber hinaus beibehalten.*

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2017

CÉPAGE: 70% Chardonnay; 30%
Sémillon.

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.

NEZ: Intense, assez complexe avec des senteurs florales und fruités qui rappellent l'apricot, les agrumes et la pomme.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: Le Ramolo 2017 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2018 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2022 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2017

VARIETAL COMPOSITION: 70%
Chardonnay; 30% Sémillon.

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: Straw yellow.

BOUQUET: *Intense and complex, with fruity notes of apricot, citrus and apple.*

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

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

AGING: *The Ramolo 2017 will reach its full potential beginning in summer 2018. If properly cellared, it will continue to provide full drinking pleasure through 2022 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