

SOTTOSOPRA

SPUMANTE TICINO

Denominazione di Origine Controllata

“BLANC DE NOIR” EXTRA BRUT - METHODE CLASSIQUE



GIALDI

SOTTOSOPRA

SPUMANTE TICINO

Denominazione di Origine Controllata

“BLANC DE NOIR” EXTRA BRUT - METHODE CLASSIQUE

ANNATA: 2012

JAHRGANG: 2012

MILLÉSIME: 2012

VINTAGE: 2012

VITIGNO: Pinot Nero (vinificato in bianco).

REBSORTE: Pinot Noir (weiss gekeltert).

CÉPAGE: Pinot Noir (vinifié en blanc).

VARIETAL COMPOSITION: Pinot Noir (for white wine).

VINIFICAZIONE: Metodo classico. Affinamento di 20 mesi.

WEINAUSBAU: Méthode classique. Ausbau von 20 Monaten.

VINIFICATION: Méthode classique. Affinage de 20 mois.

VINIFICATION: Méthode classique.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.6% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.6% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.6% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.6 Vol.

COLORE: Limpido, cristallino, giallo paglierino, perlage molto fine e consistente.

FARBE: Brillantes, leuchtendes Strohgelb mit sehr feiner, anhaltender Perlage.

ROBE: Jaune paille, brillant et cristallin, perlage très fin et consistant.

COLOR: Straw yellow, brilliant, crystal clear, consistent and very tiny perlage.

PROFUMO: Intenso e molto complesso con aromi fruttati che ricordano i frutti gialli e gli agrumi, accompagnati da delicate note floreali. Bella armonia.

BUKETT: Intensiv und sehr komplex, mit fruchtigen Noten die an Zitrus und gelben Früchten erinnern, begleitet von blumigen Aromen. Ein sehr harmonisches Bukett!

NEZ: Nez intense et très complexe. Avec de notes fruitées qui rappellent les fruits jaunes et les agrumes, accompagnées de délicates nuances florales.

BOUQUET: Complex and intense. Fruity notes of citrus and yellow fruits, and floral nuances. Good balance and harmonic.

SAPORE: Attacco deciso e importante. Elegante, con un perlage fine e persistente. Finale lungo e sapido.

GESCHMACK: Frisch und fruchtig, sehr ausgewogen und elegant. Der Abgang ist mineralisch und anhaltend.

BOUCHE: Franc et important à l'attaque, ensuite élégant, avec un perlage fin et persistant. Final longue et minérale.

PALATE: A very important wine, fine, elegant and harmonic, with a long and mineral finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8 - 10 °C

SERVING TEMPERATURE: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Sottosopra 2012 può essere apprezzato già da subito e manterrà queste caratteristiche fino al 2018 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Sottosopra 2012 kann sofort genossen werden. Bei optimaler Lagerung wird er bis 2018 seinen vollen Charakter halten.

VIEILLISSEMENT: Le Sottosopra 2012 peut être apprécié de suite, et maintiendra ses caractéristiques jusqu'en 2018 et plus si conservé dans de conditions optimales.

AGING: The Sottosopra 2012 can be already appreciated. If properly cellared, it will maintain its character through 2018.

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