

RAMOLO
BIANCO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata



RAMOLO

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2023

VITIGNO: 70% Viognier; 30%Kerner

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 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 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2024 e manterrà queste caratteristiche fino al 2027 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2023

REBSORTE: 70% Viognier; 30%Kerner

WEINAUSBAU: *Aus einer sehr sanften Pressung der gequetschten und teilweise entrappten Trauben erhalten wir den Most, der in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 18 - 20 °C vergärt. Die zwei Rebsorten werden separat gekeltert und erst vor der Abfüllung assembliert.*

ALKOHOLGEHALT: 12.5% Vol.

FARBE: *Strohgelb mit grüngoldenem Lichtspiel.*

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

GESCHMACK: *Frisch, harmonisch, mit einem langen Abgang.*

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: *Der Ramolo 2023 erreicht sein volles Potential ab Frühling 2024 und wird diese Merkmale bei optimaler Lagerung bis 2027 und darüber hinaus beibehalten.*

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2023

CÉPAGE: 70% Viognier; 30%Kerner

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 avec reflets verdâtres.

NEZ: Fine et délicate avec des senteurs fruitées qui rappellent l'abricot et les agrumes.

BOUCHE: Frais à l'attaque. Equilibré et harmonieux, avec un final persistant. Très agréable!

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: Le Ramolo 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2024 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2027 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2023

VARIETAL COMPOSITION:
70% Viognier; 30%Kerner

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 grape varieties are assembled just before bottling.*

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

COLOR: *Straw-yellow with flashes of pale green.*

BOUQUET: *Fine and delicate with fruity scents reminiscent of apricot and citrus.*

PALATE: *Smooth, balanced and harmonious, persistent at the finish.*

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

AGING: *The Ramolo 2023 will reach its full potential beginning in spring 2024. If properly cellared, it will continue to provide full drinking pleasure through 2027 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