

RAMOLO
BIANCO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata



RAMOLO

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2024

VITIGNO: 100% Viognier

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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.8% Vol.

COLORE: Giallo dorato con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Intenso e floreale. Fine e delicato con sentori fruttati che ricordano l'albicocca e l'ananas.

SAPORE: Fresco e fruttato. Elegante, armonioso e avvolgente. Persistente, con retrogusto fruttato e speziato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Ramolo 2024 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2028 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2024

REBSORTE: 100% Viognier

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.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

FARBE: Goldgelb mit grüngoldenem Lichtspiel.

BOUQUET: Intensiv und blumig. Fein und zart mit fruchtigen Noten, die an Aprikose und Ananas erinnern.

GESCHMACK: Frisch und fruchtig. Elegant, harmonisch und vollmundig. Lang anhaltend, mit einem fruchtigen und würzigen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Ramolo 2024 erreicht sein volles Potential ab Frühling 2025 und wird diese Merkmale bei optimaler Lagerung bis 2025 und darüber hinaus beibehalten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2024

CÉPAGE: 100% Viognier

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.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ROBE: Jaune doré avec avec reflets verdâtres.

NEZ: Intense et floral. Fin et délicat avec des notes fruitées qui rappellent l'abricot et l'ananas.

BOUCHE: Frais et fruité. Élégant, harmonieux et enveloppant. Persistant, avec un arrière-goût fruité et épicé.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: Le Ramolo 2024 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2025 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2028 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2024

VARIETAL COMPOSITION:
100% Viognier

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.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLOR: Golden yellow with greenish reflections.

BOUQUET: Intense and floral. Fine and delicate with fruity notes reminiscent of apricot and pineapple.

PALATE: Fresh and fruity. Elegant, harmonious and enveloping. Persistent, with a fruity and spicy aftertaste.

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

AGING: The Ramolo 2024 will reach its full potential beginning in spring 2025. If properly cellared, it will continue to provide full drinking pleasure through 2028 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