

Ronco Bain

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

SAUVIGNON



Brivio

Ronco Bain

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
SAUVIGNON

ANNATA: 2025

JAHRGANG: 2025

MILLÉSIME: 2025

VINTAGE: 2025

VITIGNO: Sauvignon Bianco

REBSORTE: Sauvignon Blanc

CÉPAGE: Sauvignon Blanc

VARIETAL COMPOSITION:
Sauvignon Blanc

VINIFICAZIONE: Da una spremitura molto soffice delle uve pigiate e diraspate, otteniamo il mosto fiore che fermenta in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 16 - 18 °C.

WEINAUSBAU: Der Most wird durch eine sehr schonende Pressung der teilweise abgebeerten Trauben gewonnen; die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 16 bis 18 °C.

VINIFICATION: Grâce à un pressurage très doux des raisins écrasés et partiellement éraflés, on obtient le moût qui fermente en cuves inox à une température de 16 - 18 °C.

VINIFICATION: A very gentle pressing of the crushed and destemmed grapes yields the first-run juice that is then fermented in stainless-steel tanks at 16 - 18 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.80% Vol.

ALKOHOLGEHALT:
12.80% Vol.

TENEUR EN ALCOOL:
12.80% Vol.

ALCOHOL CONTENT:
12.80% Vol.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

FARBE: Strohgelt mit grüngoldenem Lichtspiel.

ROBE: Jaune paille avec des reflets verdâtres.

COLOR: Straw yellow with flashes of pale green.

PROFUMO: Molto intenso e complesso, con sentori di ortica, foglia di pomodoro, agrumi, fiori di sambuco e pesca bianca.

BOUQUET: Intensives, vielschichtiges Aromenspiel. Nessel, Zitrus und Holunderblüten Noten, und feinen Düften die an weisse Pfirsiche erinnern.

NEZ: Très intense et complexe. Senteurs d'ortie, agrumes, de fleurs de sureau, ainsi que de notes fruitées qui rappellent la pêche blanche.

BOUQUET: Intense and complex, with hints of nettle, citrus and elderflower notes. Delicate nuances of white peach.

SAPORE: Attacco fresco e fruttato. Ben equilibrato e armonioso con un fine bocca sapido e persistente.

GESCHMACK: Frisch und fruchtig, sehr harmonisch. Ausgewogen mit einem mineralischen und anhaltenden Abgang.

BOUCHE: Frais et fruité, bien équilibré, avec un final minéral et de bonne persistance.

PALATE: Fresh and fruity, well balanced and harmonious. Mineral, salty and persistent at the finish.

ABBINAMENTO: Si accosta egregiamente agli antipasti, ai crostacei ed al pesce in genere. Ottimo anche come aperitivo.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Vorzügliche Begleitung zu Antipasti, Schalentiere und anderen Fischgerichten. Auch hervorragend als Aperitif

METS RECOMMANDÉS: On recommande ce vin avec les hors-d'œuvre, les crustacés et le poisson en général. Excellent également comme apéritif.

DINING CHOICES: Makes a fine match for antipasti or for crustaceans and seafood generally. Also excellent for aperitifs.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10 - 12 °C

SERVING TEMPERATURE:
10 - 12 °C

LONGEVITÀ: Il Ronco Bain 2025 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2026 e manterrà queste caratteristiche fino al 2029 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

SERVIERTEMPERATUR:
10 - 12 °C

VIEILLISSEMENT: Le Ronco Bain 2025 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2026 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2029 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Ronco Bain 2025 will reach its full expressive potential beginning in spring 2026 and will maintain its character through 2029 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Ronco Bain 2025 ab Frühling 2026; bei optimaler Lagerung wird er bis 2029 und darüber hinaus noch grossen Genuss bereiten.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.