

BIANCOSPINO
BIANCO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata



GIALDI

BIANCOSPINO

BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2014

VITIGNO: 70% Pinot Nero (vinificato in bianco), 30% Chardonnay.

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore bianco del Pinot Nero viene ottenuto grazie ad una diraspapigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. I due vitigni vengono vinificati separatamente ed assemblati dopo una fermentazione e maturazione in barriques francesi (45 % nuove; 55 % di un anno) per 8 mesi. Nell'intervallo tra la fermentazione alcolica e quella malolattica viene effettuato un bâtonnage 1-2 volte la settimana.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

COLORE: Giallo paglierino cristallino.

PROFUMO: Fine e delicato, molto complesso. Sentori floreali (fiori d'arancio) e di agrumi, accompagnati da note di torrefazione che ricordano la nocciola e da leggere sfumature di erbe aromatiche.

SAPORE: Attacco pieno e morbido. Elegante ed equilibrato, di ottima struttura. Corposo con un finale salato, di buona persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Per meglio esaltare le caratteristiche del vino consigliamo di servirlo a 12 °C.

LONGEVITÀ: Il Biancospino 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2024 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2014

REBSORTE: 70% Blauburgunder (weiss gekeltert), 30% Chardonnay.

WEINAUSBAU: *Beim Abbeeren der roten Blauburgunder-Trauben wird der klare Most durch das selbsttätige Abfließen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der Most der zwei Rebsorten wird getrennt zu Wein ausgebaut und kurz vor der Abfüllung assembliert. Gärung und Reifung der Weine erfolgt während 8 Monaten in neuen (45 %) und einjährigen (55 %) Barriques aus französischer Eiche. Häufiges Aufrühren des Hefesatzes (bâtonnage) in der Zeit zwischen Gärung und biologischem Säureabbau verleiht dem Wein eine besondere Fülle.*

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

FARBE: *Leuchtendes und sattes Strohgelb.*

BOUQUET: *Fein, delikat und vielschichtig. Noten von Weissen Blumen (Orangenblumen) und Zitrusfrüchten, begleitet von Röstaromen wie Waldnuss, und leichte Gewürzdüfte.*

GESCHMACK: *Kraftvoll, elegant, mit einer gut ausgewogenen Struktur. Mit einem langen, mineralischen und anhaltenden Abgang.*

SERVIERTEMPERATUR: *Um den Wein in seiner vollen Entfaltung zu genießen, empfehlen wir eine Temperatur von 12 - 14 °C.*

LAGERFÄHIGKEIT: *Seinen vollen Charakter entwickelt der Biancospino 2014 ab Herbst 2015; bei optimaler Lagerung wird er bis 2024 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.*

VERPACKUNG: *75 cl., 6 Flaschen pro Karton.*

MILLÉSIME: 2014

CÉPAGE: 70% Pinot Noir (vinifié en blanc), 30% Chardonnay.

VINIFICATION: Le moût blanc du Pinot Noir est obtenu grâce à un éraflage des raisins, suivi d'un pressurage très doux. Les deux cépages sont vinifiés séparément, et assemblés après une fermentation et maturation en barriques françaises neuves (45 %), et de deuxième année (55 %) pendant 8 mois. Entre la fermentation alcoolique et malolactique, on effectue le bâtonnage 1-2 fois par semaine.

TENEUR EN ALCOL: 13% Vol.

ROBE: Jaune paille cristallin et intense.

NEZ: Délicat, fin et complexe. Senteurs florales de fleurs d'orangers et d'agrumes, accompagnées de notes de torréfaction qui rappellent la noisette et de légères nuances épicées d'herbes aromatiques.

BOUCHE: Plein et doux à l'attaque. Élégant et équilibré, de très bonne structure. De bon corps, avec un final minéral et persistant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
12 - 14 °C

VIEILLISSEMENT: Le Biancospino 2014 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'autunno 2015, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2024 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2014

VARIETAL COMPOSITION: 70% Pinot Noir (pressed for white wine), 30% Chardonnay.

VINIFICATION: *The Pinot Noir undergoes crushing and destemming before the must is extracted in a very gentle pressing. Juice from the two varietals is vinified separately. Blending takes place only after the wines have fermented and matured for eight months in barrels of new (45 %) and one-year old (55 %) French oak. Between alcoholic and malolactic fermentation the lees are stirred (bâtonnage) 1 to 2 times weekly.*

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLOR: *Crystal and intense straw tinted yellow.*

BOUQUET: *Elegant, harmonious and complex. Hints of orange flowers, citrus fruits, and with roasted notes of walnut and light nuances of herbs.*

PALATE: *Well-bodied, elegant with a good balance, well-structured. Persistent and mineral at the finish.*

SERVING TEMPERATURE:
12 - 14 °C

AGING: *The Biancospino 2014 will reach its full expressive potential beginning in autumn 2015 and will continue to develop in character through 2024 and beyond if properly cellared.*

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