

CARISMA

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

CHARDONNAY



GIALDI

CARISMA

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
CHARDONNAY

ANNATA: 2015

VITIGNO: Chardonnay

VINIFICAZIONE: Da una spremitura molto soffice delle uve pigiate e parzialmente diraspate otteniamo il mosto fiore che fermenta in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 18 - 20 °C. Nell'intervallo tra la fermentazione alcolica e quella malolattica viene effettuato un rimontaggio delle fecce fine una volta per settimana.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.5% Vol.

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fine, delicato con sentori di frutta a semi (mela e pera) accompagnati da note floreali che ricordano il tiglio e note di citronella.

SAPORE: Attacco fruttato e pieno. Fresco e piacevole con un finale equilibrato e di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Carisma 2015 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2016 e manterrà queste caratteristiche fino al 2019 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2015

REBSORTE: Chardonnay

WEINAUSBAU: Das selbsttätige Abfließen des Saftes beim Abbeeren gefolgt von einer sehr schonenden Pressung ergibt den klaren Most, der dann bei 18 bis 20° C in Edelstahltanks vergoren wird. In der Zeit zwischen Gärung und biologischem Säureabbau wird der Hefesatz bis auf einmal die Woche aufgerührt (bâtonnage).

ALKOHOLGEHALT: 12.5% Vol.

FARBE: Strobgelb mit grüngoldenem Lichtspiel.

BOUQUET: Fein und delikat. Düfte von Früchten wie Apfel und Birne, sowie Linden und Zitronengras Noten.

GESCHMACK: Frisch und fruchtig. Voll und gut ausgewogen, mit einem langen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Carisma 2015 entwickelt bis Frühling 2016 seinen vollen Charakter; bei optimaler Lagerung wird er bis 2019 und darüber hinaus den vollen Genuss bereiten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2015

CÉPAGE: Chardonnay

VINIFICATION: Les raisins sont partiellement éraflés et pressés doucement; le moût fermente en cuves inox à une température de 18 - 20 °C. Entre la fermentation alcoolique et malolactique, on remonte les bourbes fines une fois par semaine.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5% Vol.

ROBE: Jaune paille intense avec des reflets vert pâle.

NEZ: Fin et délicat. Senteurs fruités (pomme et poire) et notes de citronnelle et tilleul.

BOUCHE: Frais et fruité à l'attaque. Plein et équilibré, avec un final persistant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: Le Carisma 2015 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2016 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2019 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2015

VARIETAL COMPOSITION:
Chardonnay

VINIFICATION: The crushed and partially destemmed grapes are subjected to a very light pressing to obtain the first-run juice, which is fermented in stainless-steel tanks at a temperature of 18 - 20 °C. During the period between alcoholic and malolactic fermentation the lees are stirred up to once a week.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

COLOR: Intense straw-yellow with flashes of pale green.

BOUQUET: Delicate, with tones of fruits like apple and pear, and hints of citronella and linden.

PALATE: Superb balance between tart freshness and the full, rounded fruit make a wine that is as decisive as it is flattering; bold elegance right to the last of its persistent finish.

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

AGING: The Carisma 2015 will reach its full expressive potential beginning in spring of 2016 and will continue to develop in character through 2019 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