

MINO
BIANCO DEL TICINO DOC
DOLCE



GIALDI

MINO

BIANCO DEL TICINO DOC

DOLCE

ANNATA: 2013

VITIGNO: 50% Chardonnay; 33% Sauvignon Blanc; 17% Sémillon

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte a maturazione ottimale, vengono messe ad appassire in cassette in appositi locali termoventilati per ottenere una concentrazione dell'uva. In seguito, gli acini vengono tolti a mano dai raspi e spremuti a bassa pressione. Il mosto ottenuto fermenta e matura in barriques nuove francesi per 14 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,3% Vol. con residuo zuccherino di 90 g/l.

COLORE: Giallo dorato brillante.

PROFUMO: Complesso, di buona intensità con note fruttate che ricordano l'albicocca e gli agrumi in generale, accompagnate da sentori speziati come il curry e sfumature di torrefazione.

SAPORE: Intenso, pieno e armonioso con un bellissimo equilibrio tra dolcezza e acidità. Elegante con un finale sapido e lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Mino 2013 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dal 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2025 e oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 37.5 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2013

REBSORTE: 50% Chardonnay; 33% Sauvignon Blanc; 17% Sémillon

WEINAUSBAU: Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet und in kleinen Kisten, an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort gelagert. Die getrockneten, dadurch konzentrierten Beeren werden von Hand abgebeert und sehr schonend gepresst. Die Rebsorten werden zusammen verarbeitet. Die alkoholische Gärung findet in neuen französischen Barriques statt, in denen der Wein während 14 Monaten ausgebaut wird.

ALKOHOLGEHALT: 12,3% Vol. mit 90 g/l Restzucker.

FARBE: Glänzendes Goldgelb.

BOUQUET: Komplex und sehr intensiv: ein wahrer Früchtekorb: Aprikosen, Zitrusfrüchte, abgerundet von Würznoten wie Curry und Röstaromen.

GESCHMACK: Sehr vielschichtig und vollmundig. Herrliches Süß - Säure Gleichgewicht. Langer ausgewogener Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Mino 2013 erreicht sein volles Potential ab 2015 und wird diese Merkmale bei optimaler Lagerung bis 2025 und darüber hinaus beibehalten.

VERPACKUNG: 37.5 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2013

CÉPAGE: 50% Chardonnay; 33% Sauvignon Blanc; 17% Sémillon

VINIFICATION: Afin d'obtenir une concentration, les raisins, cueillis à maturation optimale, sont mis sécher dans des caissettes dans des locaux thermoventilés. Ensuite, ils sont éraflés manuellement, et subissent un pressurage très doux. Le moût obtenu fermenta et mûrit en barriques françaises neuves pendant 14 mois

TENEUR EN ALCOOL: 12,3% Vol. sucre résiduel 90 g/l.

ROBE: Jaune doré brillant.

NEZ: Complexe et très intense, avec des notes fruitées qui rappellent l'abricot et les agrumes en général. On distingue des senteurs épicés comme le curry et des nuances de torréfaction.

BOUCHE: Intense, plein et harmonieux, avec un excellent équilibre entre douceur et acidité. Élégant, avec une fin de bouche longue et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: Le Mino 2013 exprimerà au mieux son potentiel à partir de 2015, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2025 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 37.5 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2013

VARIETAL COMPOSITION: 50% Chardonnay; 33% Sauvignon Blanc; 17% Sémillon

VINIFICATION: Harvested only at the peak of maturity, the grapes are left to dry on palettes in specially thermoventilated chamber in order to obtain fruit of optimal concentration. The fruit is then carefully separated from the stems by hand and subjected to a gentle pressing. The extracted must is fermented and matured for 14 months in barrels of new French oak.

ALCOHOL CONTENT: 12,3% Vol. with 90 g/l residual sugar.

COLOR: Brilliant tints of golden yellow.

BOUQUET: Complex and intense aromas of apricot, accented by notes of citrus fruit and spice (curry) and roasted tones.

PALATE: A wine of great complexity and intensity, full-bodied and with a good balance between sweetness and acidity. Elegant, with a persistent finish.

SERVING TEMPERATURE: 8 - 10 °C

AGING: The Mino 2013 will reach its full expressive potential beginning in 2015 and will continue to develop in character through 2025 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 37.5 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