

# CARISMA

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

CHARDONNAY



**GIALDI**

# CARISMA

TICINO

Denominazione di Origine Controllata  
CHARDONNAY

ANNATA: 2018

JAHRGANG: 2018

MILLÉSIME: 2018

VINTAGE: 2018

VITIGNO: Chardonnay

REBSORTE: Chardonnay

CÉPAGE: Chardonnay

VARIETAL COMPOSITION:  
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.

*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).*

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.

*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.*

ALCOHOLGEHALT: 12.5% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12.5% Vol.

*FARBE: Strobgelb mit grüngoldenem Lichtspiel.*

ROBE: Jaune paille intense avec des reflets vert pâle.

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

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

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

NEZ: Fin et délicat. Senteur fruités (pommes e poires) avec des notes de tilleul et de citronnelle.

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

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

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

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

*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.*

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

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
8 - 10 °C

SERVING TEMPERATURE:  
8 - 10 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
8 - 10 °C

*LAGERFÄHIGKEIT: Der Carisma 2018 entwickelt ab Frühling 2019 seinen vollen Charakter; bei optimaler Lagerung wird er bis 2022 und darüber hinaus den vollen Genuss bereiten.*

VIEILLISSEMENT: Le Carisma 2018 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2019 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2022 et plus si conservé dans des conditions optimales.

*AGING: The Carisma 2018 will reach its full expressive potential beginning in spring of 2019 and will continue to develop in character through 2022 and beyond if properly cellared.*

LONGEVITÀ: Il Carisma 2018 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2019 e manterrà queste caratteristiche fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

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

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

*PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.*

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

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

