

**RAMOLO**  
BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



# RAMOLO

## BIANCO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2018

VITIGNO: 60% Chardonnay;  
40% Sémillon.

VINIFICAZIONE: Da una spremitura molto soffice delle uve pigiate e parzialmente diraspate otteniamo il mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox ad una temperatura di 18 - 20 °C. I 2 vitigni vengono vinificati separatamente ed assemblati poco prima dell' imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12.5% Vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fine e delicato con sentori fruttati che ricordano l'albicocca e gli agrumi.

SAPORE: Fresco e fruttato. Elegante e armonioso con un finale sapido, salato e di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Ramolo 2018 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2019 e manterrà queste caratteristiche fino al 2023 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2018

REBSORTE: 60% Chardonnay;  
40% Sémillon.

WEINAUSBAU: *Man erhält einen weissen Most aus der roten Blauburgunder-Traube mittels Abbeeren, gefolgt von einer sehr sanften Pressung. Die alkoholische Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern bei 18 - 20 °C statt. Die Rebsorten werden separat gekellert und erst vor der Abfüllung assembliert.*

ALKOHOLGEHALT: 12.5 % Vol.

FARBE: *Leichtes Strobgelb mit grüngoldenem Lichtspiel.*

BOUQUET: *Fein und delikat mit fruchtigen Düften, die an Aprikosen und Zitrusfrüchten erinnern.*

GESCHMACK: *Frisch, harmonisch, mit einem langen Abgang.*

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: *Der Ramolo 2018 erreicht sein volles Potential ab Sommer 2019 und wird diese Merkmale bei optimaler Lagerung bis 2023 und darüber hinaus beibehalten.*

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2018

CÉPAGE: 60% Chardonnay;  
40% Sémillon.

VINIFICATION: On obtient le moût fleur des raisins grâce à un pressurage très doux des raisins partiellement éraflés et foulés. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à une température de 18 -20 °C. Les deux cépages sont vinifiés séparément; l'assemblage a lieu juste avant la mise en bouteille.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5% Vol.

ROBE: Jaune paille avec reflets verdâtres.

NEZ: Fine et délicate avec des senteurs fruitées qui rappellent l'abricot et les agrumes.

BOUCHE: Frais à l'attaque. Equilibré et harmonieux, avec un final persistant. Très agréable!

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
8 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: Le Ramolo 2018 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2019 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2023 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2018

VARIETAL COMPOSITION: 60% Chardonnay; 40% Sémillon.

VINIFICATION: *Draining from the crushed and partially destemmed grapes followed by very light pressing yields the first-run juice, which is fermented in stainless-steel tanks at a temperature of 18 - 20 °C. The two varietal compositions are assembled just before bottling.*

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

COLOR: *Straw-yellow with flashes of pale green.*

BOUQUET: *Fine and delicate with fruity scents reminiscent of apricot and citrus.*

PALATE: *Smooth, balanced and harmonious, persistent at the finish.*

SERVING TEMPERATURE:  
8 - 10 °C

AGING: *The Ramolo 2018 will reach its full potential beginning in summer 2019. If properly cellared, it will continue to provide full drinking pleasure through 2023 and beyond.*

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