

SOTTOSOPRA

SPUMANTE TICINO

Denominazione di Origine Controllata

“BLANC DE NOIR” EXTRA BRUT - METHODE CLASSIQUE



GIALDI

SOTTOSOPRA

SPUMANTE TICINO

Denominazione di Origine Controllata

“BLANC DE NOIR” EXTRA BRUT - METHODE CLASSIQUE

ANNATA: 2014

JAHRGANG: 2014

MILLÉSIME: 2014

VINTAGE: 2014

VITIGNO: Pinot Nero (vinificato in bianco).

REBSORTE: Pinot Noir (weiss gekellert).

CÉPAGE: Pinot Noir (vinifié en blanc).

VARIETAL COMPOSITION: Pinot Noir (for white wine).

VINIFICAZIONE: Metodo classico. Affinamento di 28mesi.

WEINAUSBAU: Klassische Flaschengärung. Ausbau von 28 Monaten.

VINIFICATION: Méthode classique. Affinage de 28 mois.

VINIFICATION: Méthode classique. Affinage 28 months.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.5% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

COLORE: Limpido, cristallino, giallo paglierino, perlage molto fine e persistente.

FARBE: Brillantes, leuchtendes Strohgelb mit sehr feiner, anhaltender Perlage.

ROBE: Jaune paille, brillant et cristallin, perlage très fin et consistant.

COLOR: Straw yellow, brilliant, crystal clear, consistent and very tiny perlage.

PROFUMO: Intenso e molto complesso con aromi floreali e fruttati, delicate note agrumate, accompagnati da sfumature che ricordano il pane fresco. Bella armonia.

BUKETT: Intensiv und sehr komplex, mit Noten von Zitrusfrüchten, begleitet von blumigen Aromen und delikaten Düften von frischem Brot. Ein sehr harmonisches Bukett!

NEZ: Nez intense et très complexe. Avec de notes fruitées qui rappellent les agrumes, de délicates nuances florales, accompagnées de fragrances notes de pain levain. Un bouquet très harmonieux!

BOUQUET: Complex and intense. Fruity notes of citrus and delicate floral nuances, accompanied by fresh bread hints. Good balance and harmonic.

SAPORE: Attacco fresco, deciso e importante. Elegante e armonico, con un finale lungo e sapido.

GESCHMACK: Frisch, präzise, sehr ausgewogen und elegant. Der Abgang ist mineralisch und anhaltend.

BOUCHE: Frais, franc et important à l'attaque, ensuite élégant et harmonieux. Final longue et minérale.

PALATE: A very important wine, fine, elegant and harmonic, with a long and mineral finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Sottosopra 2014 kann sofort genossen werden. Bei optimaler Lagerung wird er bis 2020 seinen vollen Charakter halten.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8 - 10 °C

SERVING TEMPERATURE: 8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Sottosopra 2014 può essere apprezzato già da subito e manterrà queste caratteristiche fino al 2020 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

VIEILLISSEMENT: Le Sottosopra 2014 peut être apprécié de suite, et maintiendra ses caractéristiques jusqu'en 2020 et plus si conservé dans de conditions optimales.

AGING: The Sottosopra 2014 can be already appreciated. If properly cellared, it will maintain its character through 2020.

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