

Donnay

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

CHARDONNAY



Brivio

Donnay

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
CHARDONNAY

ANNATA: 2013

JAHRGANG: 2013

MILLÉSIME: 2013

VINTAGE: 2013

VITIGNO: Chardonnay.

REBSORTE: Chardonnay.

CÉPAGE: Chardonnay.

VARIETAL COMPOSITION:
Chardonnay.

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore ottenuto fermenta e matura in barriques francesi (55% nuove, 45% di 2° anno) per 8 mesi. Nell'intervallo fra la fermentazione alcolica e quella malolattica viene effettuato il bâtonnage 1-2 volte la settimana.

WEINAUSBAU: *Der Most gärt und reift während 8 Monaten in neuen (55%) und einjährigen (45%) Barriques aus französischer Eiche. Häufiges Aufrühren des Hefesatzes (bâtonnage) in der Zeit zwischen Gärung und biologischem Säureabbau verleiht dem Wein eine besondere Fülle.*

VINIFICATION: Le moût fermente et mûrit en barriques françaises (55% neuves, 45% 2ème année) pendant 8 mois. Entre la fermentation alcoolique et malolactique, on effectue le bâtonnage 1-2 fois par semaine.

VINIFICATION: *The greater part (55%) of the wine matured in barriques of new French oak from the forests of Allier and Nevers, while 45 % was placed in one-year old barriques, all for 8 months. Between alcoholic and malolactic fermentation the lees are stirred (bâtonnage) 1 to 2 times week.*

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

COLORE: Giallo dorato brillante.

FARBE: *Helles und brillantes Goldgelb.*

ROBE: Jaune doré brillant.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

PROFUMO: Complesso di buona intensità. Sentori fruttati che ricordano gli agrumi e la frutta gialla matura accompagnati da delicate note di torrefazione e sfumature speziate.

BOUQUET: *Intensiv und sehr komplex, mit Noten von Zitrusfrüchten und reifen gelben Früchten. Leichten Röst- und Gewürzaromen.*

NEZ: Intense et très complexe, avec des senteurs de fruits jaunes mûrs et d'agrumes. On distingue de délicates nuances épicées et de torréfaction.

COLOR: *Brilliant gold tinted yellow.*

SAPORE: Pieno, elegante ed armonioso. Ben struttura e corposo con un finale equilibrato, sapido e persistente.

GESCHMACK: *Vollmundig und harmonisch, in einer kräftigen und gut ausgewogenen Struktur. Ein eleganter Wein, mit einem langen mineralischen Abgang.*

BOUCHE: Plein, élégant et harmonieux à l'attaque. Un vin de bon corps et bonne structure. Le final se présente équilibré, minéral et persistant.

BOUQUET: *Complex and intense, with notes of ripe yellow-fruits and citrus. Spicy and roasted notes.*

ABBINAMENTO: Si abbina con una gran varietà di piatti di pesce, soprattutto al forno e salato. Ottimo anche abbinato a primi piatti e carni bianche.

SPEISE-EMPFEHLUNG: *Ausgezeichnete Begleitung zu Fischgerichten, besonders der herzhaften oder überbackenen Art. Eignet sich auch gut zu Vorspeisen und hellen Fleischgerichten.*

METS RECOMMANDÉS: Recommandé avec une grande variété de mets à base de poisson, surtout apprêtés au four et avec des sauces. Très bien aussi avec les entrées et les viandes blanches.

PALATE: *Fine and harmonic. Well-bodied and elegant, with a good structure. Rich, well balanced, and persistent at the finish.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Per meglio esaltare le caratteristiche del prodotto consigliamo di servirlo a 12 °C.

SERVIERTEMPERATUR:
12 - 14 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
12 - 14 °C

DINING CHOICES: *Ideal companion to a wide variety of seafood dishes, in particular the heartier oven-baked or gratiné. Also goes well with first courses and white meats.*

LONGEVITÀ: Il Donnay 2013 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2021 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: *Seinen vollen Charakter entwickelt der Donnay 2013 ab Frühling 2015; bei optimaler Lagerung wird er bis 2021 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.*

VIEILLISSEMENT: Le Donnay 2013 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2015, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2021 et plus si conservé dans des conditions optimales.

SERVING TEMPERATURE:
12 - 14 °C.

AGING: *The Donnay 2013 will reach its full expressive potential beginning in spring 2015 and will maintain its character through 2021 and beyond if properly cellared.*

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.