

*Donnay*  
BIANCO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



*Brivio*

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

ANNATA: 2014

JAHRGANG: 2014

MILLÉSIME: 2014

VINTAGE: 2014

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 9 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 9 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% neues, 45% 2ème année) pendant 9 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 9 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 e intenso. Sentori di agrumi e floreali che ricordano il gelsomino. Delicate sfumature di nocciola e burro accompagnate da note di torrefazione.

BOUQUET: *Intensiv und sehr komplex, mit Noten von Zitrusfrüchten und weissen Blumen (Jasmin). Leichten Butter und Haselnuss Noten, und Röst-Düften.*

NEZ: Intense et très complexe, avec des senteurs d'agrumes et de fleurs de jasmin. On distingue de délicates nuances qui rappellent le beurre et la noisette, accompagnées de notes de torréfaction.

COLOR: *Brilliant gold tinted yellow.*

SAPORE: Pieno, fresco ed armonioso. Elegante e di buona struttura, con un finale equilibrato, sapido e persistente.

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

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

BOUQUET: *Complex and intense, with notes of citrus and jasmine flowers. Light butter, hazelnut 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 fresh 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 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: *Seinen vollen Charakter entwickelt der Donnay 2014 ab Herbst 2015; bei optimaler Lagerung wird er bis 2022 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.*

VIEILLISSEMENT: Le Donnay 2014 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2015, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2022 et plus si conservé dans des conditions optimales.

SERVING TEMPERATURE:  
12 - 14 °C.

AGING: *The Donnay 2014 will reach its full expressive potential beginning in fall 2015 and will maintain its character through 2022 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.