



## Chardonnay Carisma 2023

CHF 15.50 | 10 cl = CHF 2.07

Un chardonnay monocépage du Tessin. Dans le verre, des arômes de fleur de tilleul, de pomme, de poire et de citronnelle se développent. En bouche, le vin est souple et fruité.

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur                    | Gialdi SA             |
| Type d'article                | Vin blanc             |
| Pays                          | Suisse                |
| Région                        | Tessin                |
| Millésime                     | 2023                  |
| Format                        | 75 cl                 |
| Alcool                        | 13.2 %                |
| Température de consommation   | 8° - 10°              |
| Conservation                  | jusqu'en 2027         |
| Cépages                       | Chardonnay            |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article              | 284063                |
| Accord mets et vins           | Poisson, Apéritif     |



### Vinification

L'écoulement automatique du jus au moment de l'éraflage, suivi d'un pressurage très délicat, produit un moût clair qui fermente dans des cuves en inox entre 18 et 20 °C. Durant la période entre la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique, les lies sont remuées jusqu'à une fois par semaine (bâtonnage). Avant la mise en bouteille, le Carisma est assemblé avec 4% de chardonnay élevé en barriques.

### Terroir

Les vignobles se trouvent principalement dans la région Tre Valli, principalement dans les communes de Giornico, Biasca et Malvaglia. Le sol de cette région montagneuse est composé en grande partie de granit et de gneiss ; les caractéristiques minérales typiques de ces sols confèrent aux vins un bon potentiel de vieillissement.

### Histoire





---

Le domaine Gialdi a été fondé en 1953 par Guglielmo Gialdi, qui a aussi donné son nom à l'exploitation. Au départ, ce dernier travaillait uniquement dans le commerce du vin, avant que son fils Feliciano ne décide de planter les premiers ceps de vignes. Les investissements réguliers et les travaux de rénovation coûteux ont largement contribué à faire du domaine une entreprise florissante, qui transforme chaque année près d'un million de kilogrammes de raisin en vin.

