



Concorso mondiale!

Il "Carisma" della Gialdi SA medaglia oro tra gli Chardonnay

Il Ticino vitivinicolo ha ora veramente lasciato il segno in campo internazionale, in un ambito che non è solo quello riferito al Merlot. Un produttore ticinese - l'azienda Gialdi SA di Mendrisio - ha avuto l'ardire di confrontarsi su un terreno che di regola non è suo: il concorso "Chardonnay du Monde", disputato nel cuore della Borgogna - patria dello Chardonnay - e che stabilisce i migliori vini ottenuti da tale nobile vitigno bianco. Il "Carisma" prodotto da Feliciano Gialdi si è confrontato con i migliori vini di 39 paesi per un totale 679 etichette.

Ebbene, il vino bianco dell'azienda ticinese ha ottenuto una medaglia d'oro che ha del sensazionale. E questo confrontato con tanti prodotti provenienti non solo dalla Francia ma anche da tutte le nazioni emergenti, anche di altri continenti, che da qualche decennio puntano sul pregiato vitigno di origine francese. È da notare che il concorso "Chardonnay du Monde" - questa era l'edizione del 25.esimo - è unanimemente ritenuto tra i più seri e scrupolosi, garantito da 300 esperti giurati di provenienza internazionale.

Il Carisma è ottenuto da uve Chardonnay.

Da una spremitura molto soffice delle uve pigiate e parzialmente diraspate si ottiene il mosto fiore che fermenta in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 18 - 20 °C. Nell'intervallo tra la fermentazione alcolica e quella malolattica, una volta per settimana viene effettuato un rimontaggio delle fecce fini.

La gradazione alcolica è di 12.5% Vol.

Il Carisma ha un colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Il profumo è fine, delicato, con sentori di frutta a semi (mela e pera) accompagnati da note floreali che ricordano il tiglio e note di citronella.

Il sapore è fruttato e pieno, fresco e piacevole, con un finale equilibrato e di buona persistenza.

L'ottimale temperatura di servizio è di 8 - 10 °C

Il Carisma, se conservato in condizioni ottimali, esprime al meglio il suo potenziale a fino a 4 anni dall'annata.