

VIGNA NOVERASCA

DENOMINAZIONE

Ticino - Chardonnay
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Chardonnay provenienti da vigneti collinari situati in "Vigana" a Camorino

BEZEICHNUNG

Ticino - Chardonnay
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Chardonnay aus hügeligen Weinbergen, die in "Vigana" in Camorino gelegen sind

CAGI - Cantina Giubiasco SA

Via Linoleum 11
CH-6512 Giubiasco
T. +41(0)91 857 25 31
F. +41(0)91 857 79 12
info@cagivini.ch
www.cagivini.ch

CAGI
CANTINA GIUBIASCO
SA



VINIFICAZIONE

Criomacerazione di 8 - 12 ore delle uve raccolte manualmente ed in seguito diraspate. La fermentazione avviene in barriques dopo una soffice pressatura. Il vino ottenuto sosta sui lieviti nelle barriques per ulteriori 9 mesi.

WEINBEREITUNG

Der Wein wird nach der Methode der Kryomazeration hergestellt, bei der die von Hand gelesenen und danach entbeerten Trauben für 8 - 12 Stunden eingemaischt werden. Die anschließende Gärung erfolgt dann nach sanftem Pressen in Barriques. Der durch diesen Vorgang erhaltene Wein verbleibt nun für weitere 9 Monate in den Barriques, wo er auf einem Hefebett ruht.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo intenso con riflessi dorati;

olfattive:

intenso, complesso, gli aromi fruttati si intrecciano con leggeri sentori di torrefazione;

gustative:

bianco di grande struttura, i gusti fruttati e tostati lasciano spazio a note più complesse ed aromi terziari con il passare degli anni.

BESCHREIBUNG

Farbe:

intensives Gelb mit goldenen Reflexen;

Duft:

intensiv, komplex, die fruchtigen Aromen verflechten sich mit leichten Röstgerüchen;

Geschmack:

Weisswein mit grosser Struktur, die Frucht und Röstaromen lassen im Laufe der Jahre Raum für komplexere Noten und tertiäre Aromen.

CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 8 anni dalla vendemmia.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 8 Jahre nach der Weinlese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14° C.

SERVIERTEMPERATUR

12 - 14 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna egregiamente salmone affumicato, tartare di pesce, foie gras e formaggi mediamente stagionati.

PASST ZU

Begleitet hervorragend Räucherlachs, Fischtatar, Foie Gras und mittellang gereiften Käse.