

ALBA VITI

DENOMINAZIONE

Ticino - Merlot
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Merlot

BEZEICHNUNG

Ticino - Merlot
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Merlot

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

Le uve, dopo una raccolta manuale, vengono pigiate, diraspate e vinificate secondo la tradizionale vinificazione in rosso. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e la macerazione può durare dagli 8 ai 12 giorni. Al termine della malolattica il vino viene posto dentro a delle vasche di cemento dove può continuare il suo affinamento al riparo da repentini sbalzi termici.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

rosso rubino carico;

olfattive:

delicato, fine, fruttato con sentori di frutta rossa matura;

gustative:

armonico, morbido, esprime le tipiche caratteristiche dei merlot prodotti in zona, i tannini sono ben integrati ed il finale possiede una buona persistenza.

CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 5 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta molto bene a carni rosse, cacciagione da piuma, formaggi a pasta dura, freschi o mediamente stagionati.

WEINBEREITUNG

Nachdem die Trauben von Hand gelesen worden sind, werden sie entbeert, eingemaischt und danach nach der traditionellen Weinbereitung zu Rotwein gekeltert. Nun erfolgt die Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und das Einmischen kann 10 bis 12 Tage dauern. Ist die malolaktische Gärung abgeschlossen, wird der Wein in Betontanks gefüllt, wo der Ausbau des Weins geschützt vor plötzlichen Temperaturschwankungen fortgesetzt werden kann.

BESCHREIBUNG

Farbe:

tief Rubinrot;

Duft:

zart, fein, fruchtig mit Düften nach reifen roten Früchten;

Geschmack:

harmonisch, weich, bringt die typischen Eigenschaften der in dieser Gegend erzeugten Merlotweine zum Ausdruck, die Tannine sind gut integriert und der Abgang ist lang anhaltend.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 5 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C.

PASST ZU

Passt sehr gut zu rotem Fleisch, Wildgeflügel, frischem Hartkäse oder Hartkäse mittlerer Reife.