

BOHÈME

DENOMINAZIONE

Ticino - Chardonnay
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Chardonnay

BEZEICHNUNG

Ticino - Chardonnay
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Chardonnay

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



LINEA
GASTRONOMICA



VINIFICAZIONE

Vino ottenuto dalla spremitura soffice di uve Chardonnay raccolte manualmente. Fermentazione alcolica a bassa temperatura, in vasche d'acciaio, per salvaguardare gli aromi varietali.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino scarico
con riflessi verdolini;

olfattive:

intenso, fruttato con sentori di agrumi;

gustative:

sapore sapido, intenso e leggermente acidulo. Sentori di agrumi e frutti esotici con un finale di buona persistenza.

CONSUMO CONSIGLIATO

1 - 3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, pesce e formaggi freschi a pasta molle.

WEINBEREITUNG

Dieser Wein wird durch sanftes Pressen von Chardonnay-Trauben, die von Hand gelesen sind, geboren. Die alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur in Stahltanks sorgt dafür, dass die Sortenaromen bewahrt werden.

BESCHREIBUNG

Farbe:

schwaches Strohgelb
mit grünlichen Reflexen;

Duft:

intensiv, fruchtig mit Düften
nach Zitrusfrüchten;

Geschmack:

würziger, intensiver und leicht säuerlicher Geschmack.
Noten von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit lang anhaltendem Abgang.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C.

PASST ZU

Vorspeisen, Fisch und frischer Weichkäse.