

BUCANEVE

DENOMINAZIONE

Ticino - rosato di Merlot
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Merlot

BEZEICHNUNG

Ticino - rosato di 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

Dopo la raccolta manuale le uve vengono diraspate, pigiate e poste a macerare in presenza della buccia per un brevissimo periodo. Il mosto fiore ottenuto con soffice spremitura viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un corto affinamento viene imbottigliato giovane per conservare la freschezza e gli aromi delicati del Merlot.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

rosa tenue brillante;

olfattive:

intenso, fine con profumi di rosa canina, lampone e fragolina di bosco;

gustative:

secco, fresco, abbastanza morbido con ritorni olfattivi di frutta fresca e finale piacevolmente agrumato e rinfrescante.

CONSUMO CONSIGLIATO

1 - 3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, sui salumi del territorio e su formaggi freschi.

WEINBEREITUNG

Nachdem die Trauben von Hand gelesen worden sind, werden sie entbeert und für eine sehr kurze Zeit mit den Schalen eingemaischt. Der durch sanftes Pressen erhaltene Seihmost wird bei kontrollierter Temperatur in Stahlbottichen gären gelassen. Nach einer kurzen Verfeinerung wird er jung in Flaschen abgefüllt, um die Frische und die feinen Aromen des Merlot zu bewahren.

BESCHREIBUNG

Farbe:

brillante Zartrosa;

Duft:

intensiv, fein mit Düften von Himbeere, Walderdbeere und Hagebutten;

Geschmack:

trocken, frisch, ziemlich weich mit einem Nachgeschmack von frischen Früchten und einem angenehm zitrusartigen und erfrischendem Abgang.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C.

PASST ZU

Perfekt als Aperitif, zu lokalem Aufschnitt und Frischkäse.