

BUCANEVE

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 la vendemmia effettuata manualmente, vengono diraspate e messe a macerare in tini saturi di anidride carbonica. Passati 3 - 4 giorni si procede alla pressatura, operazione che permette il proseguimento della fermentazione senza il contatto con le bucce. Dopo la fermentazione malolattica il vino sosta per alcuni mesi in vasche di cemento, le quali impediscono repentini sbalzi termici.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

colore rosso rubino brillante con riflessi violacei nella giovinezza;

olfattive:

fine e delicato, con sentori di piccoli frutti rossi;

gustative:

armonico, morbido, vellutato, esprime le migliori caratteristiche quando viene bevuto giovane.

CONSUMO CONSIGLIATO

1 - 4 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 17° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna molto bene a formaggi freschi, primi piatti leggeri e carni bianche. Bevuto leggermente fresco è adatto anche come aperitivo.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen, entbeert und 3 - 4 Tage in mit Kohlendioxid gefüllten Bottichen mazerieren gelassen. Danach erfolgt die Pressung, welche die nachfolgende Gärung ohne den Kontakt mit den Schalen ermöglicht. Nach der malolaktischen Gärung ruht der Wein einige Monate in Betontanks, um plötzliche Temperaturschwankungen verhindern.

BESCHREIBUNG

Farbe:

leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen in der Jugend;

Duft:

fein und zart mit Düften von kleinen roten Früchten;

Geschmack:

harmonisch, weich und samtig, bringt die besten Eigenschaften zum Ausdruck, wenn er jung getrunken wird.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 4 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

15 - 17° C.

PASST ZU

Passt sehr gut zu Frischkäse, leichten ersten Gängen und weissem Fleisch. Wird er leicht gekühlt getrunken, ist er auch als Aperitif geeignet.