

BUCANEVE

DENOMINAZIONE

Ticino - bianco di Merlot spumante brut
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Merlot

BEZEICHNUNG

Ticino - bianco di Merlot spumante brut
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

Vino ottenuto dalla spremitura soffice di uve Merlot raccolte manualmente. Fermentazione alcolica a bassa temperatura, in vasche d'acciaio, per salvaguardare gli aromi varietali. La presa di spuma viene effettuata in autoclave, con una sosta sui lieviti di 3 mesi. Questo affinamento permette di ottenere un vino fresco e fruttato con un piacevole perlage.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino chiaro;

olfattive:

possiede un bouquet fruttato intenso e persistente, ricorda la frutta a polpa bianca;

gustative:

al palato risulta armonico, fragrante, con sentori di frutta fresca.

Il perlage ed il sapore leggermente sapido rendono questo vino vellutato e piacevole.

CONSUMO CONSIGLIATO

1 - 3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene a salumi, antipasti e piatti leggeri a base di verdure.

WEINBEREITUNG

Dieser Wein wird durch sanftes Pressen von Merlot-Trauben, die von Hand gelesen sind, geboren. Die alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur in Stahltanks sorgt dafür, dass die Sortenaromen bewahrt werden. Die Schaumbildung erfolgt in der Autoklave, wo der Wein 3 Monate lang auf Hefen ruht. Dieser Ausbau sorgt dafür, dass ein frischer und fruchtiger Wein mit einer angenehmen Perlage erhalten werden kann.

BESCHREIBUNG

Farbe:

helles Strohgelb;

Duft:

er besitzt ein intensives und anhaltendes fruchtiges Bouquet, das an Obst mit weissem Fruchtfleisch erinnert;

Geschmack:

am Gaumen zeigt er sich als harmonisch, duftend, mit Noten nach frischem Obst. Die Perlage und der leicht würzige Geschmack machen diesen Wein samtig und angenehm.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C.

PASST ZU

Perfekt als Aperitif, passt sehr gut zu Wurstwaren, Vorspeisen und leichten Gerichten auf Gemüsebasis.