

CAMORINO

DENOMINAZIONE

Ticino - Merlot
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Merlot prodotto da vigneti coltivati
in zone privilegiate del quartiere di Camorino

BEZEICHNUNG

Ticino - Merlot
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Merlot aus Rebbergen,
die in privilegierten Gebieten der Gemeinde
von Camorino angebaut werden

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

L'uva dopo essere stata raccolta
manualmente viene pigiata e diraspata
il più rapidamente possibile. Il
pigiato viene fatto fermentare a
temperatura controllata dentro a
delle vasche d'acciaio, poi segue
una lunga macerazione sulle bucce
che può durare dai 15 ai 21 giorni. Il
vino ottenuto viene in seguito fatto
maturare nelle barriques di rovere per
una durata compresa tra 20 e 24 mesi.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

rosso rubino carico, tendente
al granato con l'invecchiamento;

olfattive:

intenso, aromi di frutta matura
si intrecciano con note speziate
e di torrefazione;

gustative:

in bocca si rivela un vino molto ricco
e strutturato. Fresco, morbido,
complesso e persistente con tannini
vellutati e ritorni olfattivi di frutta
rossa e note tostate.

CONSUMO CONSIGLIATO

3 - 10 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna ottimamente piatti
strutturati, carni rosse, selvaggina,
brasati e formaggi maturi.

WEINBEREITUNG

Zunächst werden die edlen Trauben
von Hand gelesen. Danach werden
sie so schnell wie möglich entbeert
und anschliessend eingemaischt.
Die Maische wird bei kontrollierter
Temperatur in Stahltanks gären
gelassen, worauf eine lange Mazeration
auf den Schalen, die 15 bis 21 Tage lang
dauern kann, folgt. Danach darf der
gekelterte Wein etwa 20 bis 24 Monate
in Eichenfässern reifen.

BESCHREIBUNG

Farbe:

tief Rubinrot, bei Alterung Tendenz
zu Granatrot;

Duft:

intensiv, Aromen von reifen Früchten,
die sich mit würzigen Noten und
Röstgerüchen verflechten;

Geschmack:

am Gaumen zeigt er sich als ein sehr
reichhaltiger und gut strukturierter
Wein. Eine feine Säure wird von
Aromen von roten Früchten begleitet,
die Röstnoten und eleganten Tannine
machen diesen Wein sehr komplex
und anhaltend.

LAGERFÄHIGKEIT

3 - 10 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

18° C.

PASST ZU

Er begleitet ausgezeichnet kräftige
Gerichte wie rotes Fleisch, Wildfleisch,
Braten und reifen Käse.