

CHARDOR

DENOMINAZIONE

Bianco del Ticino
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

Uvaggio di vitigni a bacca bianca

BEZEICHNUNG

Bianco del Ticino
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

Traubenmischung aus weissen Rebsorten

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

L'uva perfettamente matura e sana viene raccolta manualmente ed in seguito fatta appassire in fruttalo fino alla concentrazione desiderata. Dopo una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare in barriques francesi dove sosta durante tutto l'affinamento sui propri lieviti.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo brillante dorato;

olfattive:

l'intensità aromatica è intensa e di grande complessità. Nel bouquet si fondono note di frutta secca, miele, albicocca e vaniglia;

gustative:

risulta piacevolmente dolce e pieno, possiede un grande corpo ed un'eccellente equilibrio fra dolcezza e acidità.

CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 8 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo quando viene accostato a piccola pasticceria, crostate di frutta e panettone. Per chi volesse osare qualcosa in più consigliamo di abbinarlo a dei formaggi che possiedono un'importante stagionatura o erborinati.

WEINBEREITUNG

Die ausgesuchten Trauben bei bester Gesundheit werden von Hand gelesen und danach bis zu der gewünschten Konzentration in einer Trockenanlage für Trauben trocknen gelassen. Nach einem sanften Pressen darf der Most in französischen Barriques gären, wo er bis zum Ausbau auf seinen eigenen Hefen verweilt.

BESCHREIBUNG

Farbe:

leuchtendes Goldgelb;

Duft:

die aromatische Intensität ist intensiv und von grosser Komplexität. Im Bouquet verschmelzen Noten von Trockenfrüchten, Honig, Aprikose und Vanille;

Geschmack:

er ist angenehm süss und voll, besitzt einen grossen Körper und ein hervorragendes Gleichgewicht zwischen Süsse und Säure.

LAGERFÄHIGKEIT

2 bis 8 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C.

PASST ZU

Passt hervorragend zu Kleingebäck, Obsttorten und Panettone. Den Mutigeren empfehlen wird, ihn mit stark gereiftem Käse oder Schimmelkäse zu verbinden.