

CORTE ROSSA

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



LINEA
GASTRONOMICA



VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano viene diraspata, pigiata e vinificata in tini d'acciaio inox. La fermentazione avviene a temperatura controllata e la macerazione sulle bucce non supera i 7 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino sosta per alcuni mesi in vasche di cemento, le quali impediscono repentini sbalzi termici.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen, entbeert, eingemaischt und in Stahlbottichen zu Wein gekellert. Nun erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur und die anschliessende Mazeration auf den Schalen, die nicht länger als 7 Tage dauert. Ist die malolaktische Gärung abgeschlossen, ruht der Wein einige Monate in Betontanks, die dazu dienen, plötzliche Temperaturschwankungen zu verhindern.

NOTE DESCRITTIVE

visive:
rosso rubino brillante;
olfattive:
delicato, aromi fruttati che ricordano la fragola;
gustative:
armonico, morbido ed elegante.

BESCHREIBUNG

Farbe:
brillantes Rubinrot;
Duft:
delikat, fruchtige Aromen, die an Erdbeere erinnern;
Geschmack:
harmonisch, weich und elegant.

CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 5 anni dalla vendemmia.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 5 Jahre nach der Weinlese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17° C.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 17° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con carni bianche, primi piatti leggeri e formaggi a pasta molle.

PASST ZU

Er begleitet weisses Fleisch, leichte erste Gänge und Weichkäse.