

ENIGMA

DENOMINAZIONE

IGT
Svizzera Italiana

L'UVA

Marselan, Arinarnoa, Carminoir
e Cabernet Franc

BEZEICHNUNG

IGT
Svizzera Italiana

TRAUBENSORTE

Marselan, Arinarnoa, Carminoir
und Cabernet Franc

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

I diversi vitigni vengono vinificati separatamente e per una parte fatti leggermente appassire in apposite cassette e in speciali locali climatizzati e ventilati. Segue la vinificazione con lunga macerazione e l'affinamento per 24 mesi in barrique. Si procede poi all'assemblaggio e all'affinamento di qualche mese in bottiglia.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Limpido e consistente;

olfattive:

intenso, complesso e fine con profumi che ricordano la rosa, la frutta rossa matura, la confettura di amarene, pepe, le spezie dolci come la cannella, il cardamomo, il caramello e leggere note ammandorlate;

gustative:

secco, caldo, morbido, fresco, tannino vellutato, buona sapidità ed ottimo equilibrio. Persistente e con un piacevole finale fruttato e speziato. Strutturato ed armonico.

CONSUMO CONSIGLIATO

3 - 10 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

WEINBEREITUNG

Die verschiedenen Traubensorten werden getrennt vinifiziert und einige von ihnen werden in speziellen Kisten und in klimatisierten und belüfteten Räumen leicht getrocknet. Dann folgt die Kelterung mit langer Maischegärung und einem 24-monatigen Ausbau in Barriques. Der Wein wird danach verschnitten und einige Monate in der Flasche gereift.

BESCHREIBUNG

Farbe:

tiefes Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen;

Duft:

intensiv, komplex und fein. Aromen von Rose, reifen roten Früchten, Schwarzkirschkonfitüre, Pfeffer, süssen Gewürzen wie Zimt, Kardamom, Karamell und leichten Mandelnoten;

Geschmack:

trocken, warm, weich, frisch, samtiges Tannin, guter Geschmack und ausgezeichnete Ausgewogenheit. Anhaltend und mit einem angenehm fruchtigen und würzigen Abgang. Strukturiert und harmonisch.

LAGERFÄHIGKEIT

3 - 10 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

18° C.

PASST ZU

Er begleitet ausgezeichnet kräftige Gerichte wie rotes Fleisch, Wild, Braten und reifer Käse.