

MALIZIA

DENOMINAZIONE

IGT

Svizzera Italiana spumante extra-brut

L'UVA

Uve ottenute da vitigni bianchi interspecifici coltivati in Ticino

BEZEICHNUNG

IGT

Svizzera Italiana spumante extra-brut

TRAUBENSORTE

Trauben aus interspezifischen weissen Rebsorten, die in Tessin 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

Vino ottenuto dalla spremitura soffice di uve bianche, prodotte da vitigni interspecifici, raccolte manualmente. Fermentazione alcolica a bassa temperatura, in vasche d'acciaio, per salvaguardare gli aromi varietali. La successiva presa di spuma in bottiglia, apporta un perlage molto fine e persistente. In seguito si affina per 12/18 mesi su lieviti selezionati, allo scopo di ottenere ampiezza e struttura.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino, luminoso, brillante e con leggeri riflessi verdolini. Perlage fine e persistente;

olfattive:

possiede un bouquet fruttato intenso e persistente con un accenno di crosta di pane e agrumi;

gustative:

al palato risulta armonico, sapido, ma con una sensazione vellutata e una leggera nota di frutta fresca.

CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 4 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene ai salumi, si adatta, ed è consigliato, come vino per tutto il pasto.

WEINBEREITUNG

Von Hand gelesene weisse Trauben aus interspezifischen Rebsorten werden durch sanftes Pressen zu Wein gekeltert. Anschliessend erfolgt die alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur in Stahltanks, um die Sortenaromen zu bewahren. In den Flaschen wird danach die Schaumbildung vollzogen, die für ein sehr feines und anhaltendes Perlage sorgt. Der darauf folgende Ausbau auf ausgewählten Hefen, der 12/18 Monate lang dauert, verleiht Fülle und Struktur.

BESCHREIBUNG

Farbe:

Eine Strohgelbe, leuchtende Farbe, mit leichtem grünen Schimmer und herrlichem Glanz. Feine und anhaltende Perlage;

Duft:

er besitzt ein intensives und anhaltendes fruchtiges Bouquet mit einem Hauch von Brotkruste;

Geschmack:

am Gaumen ist er harmonisch und würzig, aber mit einem samtigen Gefühl und einer leichten Note von frischem Obst.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 4 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8° C.

PASST ZU

Perfekt als Aperitif, passt sehr gut zu Wurstwaren, eignet sich als Wein für die gesamte Mahlzeit und wird dazu empfohlen.