

MONTE CARASSO

DENOMINAZIONE

Ticino - Merlot
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

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

BEZEICHNUNG

Ticino - Merlot
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Merlot aus Rebbergen, die in privilegierten Gebieten der Gemeinde Monte Carasso 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:
molto intenso, sentori di frutta rossa matura, cacao e spezie;
gustative:
vino di grande struttura ed eleganza. Il connubio tra ricchezza e morbidezza rende questo Merlot potente ma armonico. Possiede una notevole e persistente complessità aromatica.

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 erhaltene Wein etwa 20 bis 24 Monate in Eichenfässern reifen.

BESCHREIBUNG

Farbe:
tief Rubinrot, bei Alterung Tendenz zu Granatrot;
Duft:
sehr intensiv, Düfte nach reifen roten Früchten, Kakao und Gewürzen;
Geschmack:
Wein mit grosser Struktur und Eleganz. Die Mischung aus Fülle und Weichheit macht diesen Merlot kraftvoll und dennoch harmonisch. Er besitzt eine bemerkenswerte und anhaltende harmonische Komplexität.

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.