CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO
6512 Giubiasco – www.cagivini.ch

ALBA VITI

BEZEICHNUNG

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Merlot

WEINBEREITUNG

Nachdem die Trauben von Hand gelesen worden sind, werden sie entbeert, eingemaischt und danach nach der traditionellen Weinbereitung zu Rotwein gekeltert. Nun erfolgt die Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und das Einmaischen kann 10 bis 12 Tage dauern. Ist die malolaktische Gärung abgeschlossen, wird der Wein in Betontanks gefüllt, wo der Ausbau des Weins geschützt vor plötzlichen Temperaturschwankungen fortgesetzt werden kann.

BESCHREIBUNG

Farbe: tief Rubinrot;

Duft: zart, fein, fruchtig mit Düften nach reifen roten Früchten;

Geschmack: harmonisch, weich, bringt die typischen Eigenschaften der in dieser Gegend erzeugten Merlotweine zum Ausdruck, die Tannine sind gut integriert und der Abgang ist lang anhaltend.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 5 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

16 – 18 °C.

PASST ZU

Passt sehr gut zu rotem Fleisch, Wildgeflügel, frischem Hartkäse oder Hartkäse mittlerer Reife.