



CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – www.cagivini.ch



ALBA VITI

APPELLATION

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

CÉPAGE

100% Merlot

VINIFICATION

Les raisins, qui sont cueillis à la main, sont foulés, égrappés et vinifiés selon la vinification traditionnelle en rouge. La fermentation a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée et la macération peut durer entre 8 et 12 jours. Une fois la fermentation malolactique achevée, le vin est introduit dans des cuves en ciment où il continuera son élevage et sera protégé des brusques changements de température.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: rouge rubis intense;

olfactive: délicat, fin, fruité dégageant des odeurs de fruit rouge mûr;

gustative: harmonieux, doux, exprime les caractéristiques du merlot produit dans la région, les tanins sont bien intégrés et la finale est assez longue.

TEMP DE GARDE

2 - 5 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

16 - 18° C.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Il s'accorde très bien avec de la viande rouge, du gibier à plume, des fromages à pâte dure, fraîche ou demi-ferme.