



CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – www.cagivini.ch



TERA NEGRA

APPELLATION

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

CÉPAGE

100% Bondola

VINIFICATION

Le raisin est cueilli à la main, foulé, égrappé et mis ensuite en fermentation dans des cuves en acier à température contrôlée. La macération ne dépassera pas plus de 7 à 10 jours pour qu'il préserve son élégance. L'élevage se poursuit essentiellement dans de l'acier afin de conserver les caractéristiques typiques de ce cépage. Une partie de la masse est, au besoin, stockée pendant plusieurs dans des barriques de deuxième ou de troisième passage afin d'arrondir les éventuels tanins astringents.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: rouge intense avec des reflets violacés;

olfactive: un parfum intense et un arôme de fruit à baie rouge dominant sur des notes épicées et légèrement herbacées;

gustative: vin sapide et sec. Une note d'acidité laisse une sensation de fraîcheur sur le palais. Au fil des ans, il gagne un peu de douceur sans abandonner sa personnalité typique légèrement austère.

TEMP DE GARDE

1 - 5 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

15 - 17° C.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Il accompagne parfaitement la charcuterie et les fromages typiques de la région mais il s'adapte tout aussi bien aux entrées et aux viandes blanches et rôties.