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

BUCANEVE

BEZEICHNUNG

Ticino – bianco di Merlot spumante brut
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Merlot

WEINBEREITUNG

Dieser Wein wird durch sanftes Pressen von Merlot-Trauben, die von Hand gelesen sind, geboren. Die alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur in Stahltanks sorgt dafür, dass die Sortenaromen bewahrt werden.
Die Schaumbildung erfolgt in der Autoklave, wo der Wein 3 Monate lang auf Hefen ruht. Dieser Ausbau sorgt dafür, dass ein frischer und fruchtiger Wein mit einer angenehmen Perlage erhalten werden kann.

BESCHREIBUNG

Farbe: helles Strohgelb;

Duft: er besitzt ein intensives und anhaltendes fruchtiges Bouquet, das an Obst mit weissem Fruchtfleisch erinnert;

Geschmack: am Gaumen zeigt er sich als harmonisch, duftend, mit Noten nach frischem Obst. Die Perlage und der leicht würzige Geschmack machen diesen Wein samtig und angenehm.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10 °C.

PASST ZU

Perfekt als Aperitif, passt sehr gut zu Wurstwaren, Vorspeisen und leichten Gerichten auf Gemüsebasis.

CAGI – CANTINA GIUBIASCO SA – Via Linoleum 11 – CH 6512 Giubiasco
Tel. +41(91) 857 25 31 - E-Mail info@cagivini.ch – www.cagivini.ch