



CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – www.cagivini.ch



BUCANEVE

APPELLATION

Ticino – bianco di Merlot spumante brut
Denominazione di Origine Controllata

CÉPAGE

100% Merlot

VINIFICATION

Vin obtenu par le pressurage doux de raisins Merlot cueillis à la main. Fermentation alcoolique à basse température dans des cuves en acier afin de préserver les arômes variétaux.

La prise de mousse est réalisée dans une cuve close, avec un élevage sur la lie de 3 mois. Cet élevage permet d'obtenir un vin frais et fruité doté d'un agréable perlage.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: jaune paille clair;

olfactive: il possède un bouquet fruité intense et persistant et rappelle un fruit à pulpe blanche;

gustative: il devient harmonieux et parfumé au palais et dégage des odeurs de fruit frais. Le perlage et la saveur légèrement sapide rendent ce vin velouté et agréable.

TEMP DE GARDE

1 - 3 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

6 - 8° C.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal comme apéritif, il s'accorde parfaitement à de la charcuterie, aux hors d'œuvre et aux plats légers à base de légume.