



CAGI SA  
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – [www.cagivini.ch](http://www.cagivini.ch)



## CAMORINO

### APPELLATION

Ticino  
Denominazione di Origine Controllata

### CÉPAGE

100% Merlot produit de cépages cultivés dans des régions privilégiées du quartier de Camorino.

### VINIFICATION

Cueilli à la main, le raisin est foulé et égrappé le plus rapidement possible. Le raisin foulé est mis en fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier puis est macéré longuement sur les peaux pendant 15 à 21 jours. Le vin obtenu est ensuite laissé à maturation dans des barriques en chêne pendant une durée comprise entre 20 et 24 mois.

### ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: rouge rubis intense, tendant à une couleur brique, en vieillissant;

olfactive: une odeur intense et des arômes de fruit mûr se croisent avec des notes épicées et de torrification;

gustative: en bouche, il s'avère un vin très riche et structuré. Une nuance d'acidité est accompagnée d'arômes de fruit rouge, les notes toastées et d'élégants tanins rendent ce vin très complexe et persistant.

### TEMP DE GARDE

3 - 10 ans après la récolte.

### TEMPERATURE DE SERVICE

18° C.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Il accompagne idéalement des plats forts tels que des viandes rouges, du gibier, des rôtis et des fromages mûrs.