



CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – www.cagivini.ch



CORTE ROSSA

APPELLATION

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

CÉPAGE

100% Merlot

VINIFICATION

Le raisin qui est cueilli à la main est foulé, égrappé et vinifié dans des cuves en acier inoxydable. La fermentation est effectuée à température contrôlée et la macération sur la peau ne dépasse pas les 7 jours.

Une fois la fermentation malolatique achevée, le vin est stocké dans des cuves en ciment qui le protègent des changements brusques de température.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: rouge rubis intense ;

olfactive: délicat, arômes fruités rappelant la fraise;

gustative: harmonieux, doux et élégant, à boire jeune pour profiter au mieux de ses caractéristiques.

TEMP DE GARDE

2 - 5 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

16 - 17° C.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Il accompagne des viandes blanches, des entrées et des fromages à pâte molle.