



CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – www.cagivini.ch



DUE VIGNE

APPELLATION

IGT Svizzera Italiana

CÉPAGE

Merlot assemblé à d'autres cépages blancs.

VINIFICATION

Vin obtenu de l'assemblage de blanc de Merlot et de vin de raisins de cépages blancs interspécifiques. Le raisin est cueilli à la main. Après un doux pressurage, le moût obtenu est mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier. Il est élevé pendant plusieurs mois sur son lie avant d'être assemblé.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: jaune paille clair;

olfactive: frais tout en dégageant des odeurs de fruit à pulpe blanche et d'agrumes;

gustative: sec, la douceur de ce Merlot s'oppose à une acidité plus prononcée et aux arômes d'agrumes des raisins blancs donnant lieu à une complexité étonnante.

TEMP DE GARDE

1 - 3 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 - 12° C.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Il se savoure comme vin d'apéritif mais s'accorde également aisément avec des hors d'œuvre et des plats de poisson.