



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



MERLOT DEL LOCARNESE

APPELLATION

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

CÉPAGE

100% Merlot issu de cépages cultivés dans les zones vallonnées du Locarnese.

VINIFICATION

Les raisins, qui sont cueillis à la main, sont foulés, égrappés et vinifiés selon la vinification traditionnelle en rouge. La fermentation a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée et la macération peut durer entre 10 et 12 jours. Une fois la fermentation malolactique achevée, le vin est introduit dans des cuves en ciment où il continuera son élevage et sera protégé des brusques changements de température.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: rouge rubis intense;

olfactive: délicat, fin, fruité dégageant des odeurs de baies noires et de fruit rouge;

gustative: vin qui présente une grande douceur au palais, très chaud et avec des tanins bien intégrés. En bouche, il exalte les arômes fruités présentes jusqu'à la finale.

TEMP DE GARDE

2 - 6 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

16 - 18° C.

ACCORD GASTRONOMIQUES

Il est parfaitement assorti à tous les plats typiques du Tessin, comme le risotto, la polenta, le rôti mais aussi avec les fromages des Alpes et la charcuterie.