



CAGI SA  
CANTINA GIUBIASCO

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



## MALIZIA

### APPELLATION

IGT Svizzera Italiana spumante extra-brut

### CÉPAGE

Raisins obtenus de cépages blancs interspécifiques cultivés dans le Tessin.

### VINIFICATION

Vin obtenu du doux pressurage doux de raisins blancs produits par des cépages interspécifiques, cueillis à la main. Fermentation alcoolique à basse température dans des cuves en acier afin de préserver les arômes variétaux. La prise de mousse en bouteille apporte un perlage très fin et persistant. L'élevage est ensuite effectué pendant 12 mois sur des lies sélectionnés, afin d'obtenir de l'amplitude et de la structure.

### ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: jaune pâle avec des reflets verdâtres;

olfactive: il possède un bouquet fruité intense et persistant avec une légère odeur de crouton de pain;

gustative: il devient, au palais, harmonieux, sapide, mais aussi avec une sensation de velours et une légère note de fruit frais.

### TEMP DE GARDE

2 - 4 ans après la récolte.

### TEMPERATURE DE SERVICE

6 - 8° C.

### ACCODS GASTRONOMIQUES

Idéal comme apéritif, il est très bien assorti avec la charcuterie et s'adapte et est conseillé comme vin pour tout le repas.