



CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – www.cagivini.ch



MONTE CARASSO

APPELLATION

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

CÉPAGE

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

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: très intense, dégageant des odeurs de fruit rouge mûr, de cacao et d'épices;

gustative: vin très structuré et très élégant. Le mélange entre la richesse et la douceur rend ce Merlot à la fois puissant et harmonieux. Il possède une complexité dans ses arômes significative et persistante.

TEMP DE GARDE

3 - 10 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

18° C.

ACCORD GASTRONOMIQUES

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