



CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – www.cagivini.ch



VIGNA NOVERASCA

APPELLATION

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

CÉPAGE

100% Chardonnay provenant des cépages vallonnés situés dans la «Vigana» à Camorino.

VINIFICATION

Criomacération de 8 à 12 heures des raisins cueillis à la main et ensuite égrappés. La fermentation est effectuée dans des barriques après un doux pressurage. Le vin obtenu est élevé sur les lies dans les barriques pendant 9 mois supplémentaires.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: jaune intense avec des reflets dorés;

olfactive: intense, complexe, les arômes fruités rencontrent de légères odeurs de torréfaction;

gustative: blanc très structuré, les goûts fruités et toastés laissent la place à des notes plus complexes et à des arômes tertiaires au fil des ans.

TEMP DE GARDE

2 - 8 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14° C.

ACCORD GASTRONOMIQUES

Il accompagne remarquablement le saumon fumé, le tartare de poisson, le foie gras et les fromages mi-durs.