



CAGI SA  
CANTINA GIUBIASCO

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



## RISERVA

### APPELLATION

Ticino  
Denominazione di Origine Controllata

### CÉPAGE

100% Merlot

### 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 15 jours. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois dans des fûts en chêne de 5000 et 7500 litres et pendant 6 mois en bouteille.

### ANALYSE DESCRIPTIVE

visuelle: rouge rubis intense, avec des reflets violacés, tendant à la couleur brique en vieillissant;

olfactive: complexe et à large spectre dégageant des odeurs de fruit mûr, d'épices et de légères notes de bois;

gustative: bon corps et équilibré. Au palais dominant des arômes de fruit mûr, de légères notes épicées et des tanins bien intégrés qui rendent ce vin complexe et très persistant.

### TEMP DE GARDE

2 - 7 ans après la récolte.

### TEMPERATURE DE SERVICE

16 - 17° C.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Vin très polyvalent, il s'accorde remarquablement avec tous les plats typiques du Tessin en passant par le risotto, la polenta, le rôti, les grillades, la charcuterie et le fromage des Alpes.