

BUCANEVE

LINEA BUCANEVE

DENOMINAZIONE

Ticino - bianco di Merlot
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Merlot

BEZEICHNUNG

Ticino - bianco di Merlot
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Merlot

CAGI - Cantina Giubiasco SA

Via Linoleum 11
CH-6512 Giubiasco
T. +41(0)91 857 25 31
F. +41(0)91 857 79 12
info@cagivini.ch
www.cagivini.ch

CAGI
CANTINA GIUBIASCO
SA



VINIFICAZIONE

Vino bianco da uve rosse ottenuto tramite una pressatura soffice dell'uva raccolta manualmente. Fermentazione alcolica a bassa temperatura, in vasche di acciaio, per salvaguardare gli aromi delicati del Merlot.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino chiaro;

olfattive:

fresco e floreale con sentori di frutta a polpa bianca;

gustative:

secco, morbido e delicato sia nella struttura che negli aromi i quali riportano alle sensazioni fruttate percepite all'olfatto.

PERIODO DI CONSUMO

CONSIGLIATO

1 - 3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente vino d'aperitivo e antipasto, piatti a base di pesce e carni bianche.

WEINBEREITUNG

Dieser Weisswein wird aus roten Trauben, die von Hand gelesenen sind, durch sanftes Pressen gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur in Stahltanks, um die feinen Aromen des Merlot zu bewahren.

BESCHREIBUNG

Farbe:

helles Strohgelb;

Duft:

frisch und blumig mit Düften nach Obst mit weissem Fruchtfleisch;

Geschmack:

trocken, weich und zart sowohl in der Struktur als auch in den Aromen, die wieder zu den fruchtigen Empfindungen führen, die mit der Nase wahrgenommen werden.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C.

PASST ZU

Ausgezeichneter Aperitif und Vorspeisenwein, passt zu Fischgerichten und weissem Fleisch.