

CAMORINO

LINEA ORIGINI E PERSONE

DENOMINAZIONE

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Merlot prodotto da vigneti coltivati in zone privilegiate del quartiere di Camorino

BEZEICHNUNG

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Merlot aus Rebbergen, die in privilegierten Gebieten der Gemeinde von Camorino angebaut werden

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

L'uva dopo essere stata raccolta manualmente viene pigiata e diraspata il più rapidamente possibile. Il pigiato viene fatto fermentare a temperatura controllata dentro a delle vasche in acciaio, poi segue una lunga macerazione sulle bucce che può durare dai 15 ai 21 giorni. Il vino ottenuto viene in seguito fatto maturare nelle barriques di rovere per una durata compresa tra 20 e 24 mesi.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

rosso rubino carico, tendente al granato con l'invecchiamento;

olfattive:

intenso, aromi di frutta matura si intrecciano con note speziate e di torrefazione;

gustative:

in bocca si rivela un vino molto ricco e strutturato. una corrente acida è accompagnata da aromi di frutta rossa, le note tostate ed i tannini eleganti rendono questo vino molto complesso e persistente.

PERIODO DI CONSUMO

CONSIGLIATO

3 - 10 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna ottimamente piatti forti come carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi maturi.

WEINBEREITUNG

Zunächst werden die edlen Trauben von Hand gelesen. Danach werden sie so schnell wie möglich entbeert und anschliessend eingemaischt. Die Maische wird bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks gären gelassen, worauf eine lange Mazeration auf den Schalen, die 15 bis 21 Tage lang dauern kann, folgt. Danach darf der gekelterte Wein etwa 20 bis 24 Monate in Eichenfässern reifen.

BESCHREIBUNG

Farbe:

tief Rubinrot, bei Alterung Tendenz zu Granatrot;

Duft:

intensiv, Aromen von reifen Früchten, die sich mit würzigen Noten und Röstgerüchen verflechten;

Geschmack:

am Gaumen zeigt er sich als ein sehr reichhaltiger und gut strukturierter Wein. Eine feine Säure wird von Aromen von roten Früchten begleitet, die Röstnoten und eleganten Tannine machen diesen Wein sehr komplex und anhaltend.

LAGERFÄHIGKEIT

3 - 10 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

18° C.

PASST ZU

Er begleitet ausgezeichnet kräftige Gerichte wie rotes Fleisch, Wildfleisch, Braten und reifen Käse.