

DUE VIGNE

LINEA SPECIALITÀ

DENOMINAZIONE

IGT Svizzera Italiana

L'UVA

Merlot con altri vitigni bianchi

BEZEICHNUNG

IGT Svizzera Italiana

TRAUBENSORTE

Merlot mit anderen weissen Rebsorten

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 ottenuto dall'assemblaggio di bianco di Merlot con vino da uve di vitigni bianchi interspecifici. La raccolta dell'uva viene effettuata manualmente. Dopo una soffice pressatura si ottiene il mosto che viene fatto fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio. Il vino ottenuto sosta per qualche mese sui suoi lieviti prima di essere assemblato.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino chiaro;

olfattive:

fresco con sentori di frutta a polpa bianca e agrumi;

gustative:

secco, la morbidezza del Merlot viene contrastata da un'acidità più spiccata e dagli aromi agrumati delle uve bianche donando un'intrigante complessità.

PERIODO DI CONSUMO

CONSIGLIATO

1 - 3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si assapora molto bene come vino d'aperitivo, ma si accosta con facilità anche ad antipasti e a piatti di pesce.

WEINBEREITUNG

Der Wein stammt aus dem gekonnten Verschnitt von weissem Merlot mit Wein aus ausgewählten Trauben von interspezifischen weissen Rebsorten. Die Lese der Trauben wird von Hand durchgeführt. Nach einem sanften Pressen wird der Most erhalten, der bei niedriger Temperatur in Stahltanks gären darf. Der gekelterte Wein ruht für einige Monate auf einem Hefebett, bevor er gekonnt verschnitten wird.

BESCHREIBUNG

Farbe:

helles Strohgelb;

Duft:

frisch mit Düften nach Obst mit weissem Fruchtfleisch und Zitrusfrüchten;

Geschmack:

trocken, die Weichheit des Merlot wird durch eine ausgeprägtere Säure und Zitrusaromen der weissen Trauben kontrastiert, was eine Komplexivität ergibt.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C.

PASST ZU

Er schmeckt sehr gut als Aperitifwein, kann aber auch problemlos mit Vorspeisen und Fischgerichten kombiniert werden.