

# ENIGMA

## LINEA SPECIALITÀ

### DENOMINAZIONE

IGT  
Svizzera Italiana

### L'UVA

Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot,  
Marselan, e Arinarnoa

### BEZEICHNUNG

IGT  
Svizzera Italiana

### TRAUBENSORTE

Cabernet Sauvignon und Franc,  
Merlot, Marselan und Arinarnoa

### 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

I diversi vitigni vengono vinificati separatamente e per una parte fatti leggermente appassire in apposite cassette e in speciali locali climatizzati e ventilati. Segue la vinificazione con lunga macerazione e l'affinamento per 24 mesi in barrique. Si procede poi all'assemblaggio e all'affinamento di qualche mese in bottiglia.

### NOTE DESCRITTIVE

#### visive:

rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Limpido e consistente.

#### olfattive:

intenso, complesso e fine con profumi che ricordano la rosa, la frutta rossa matura, la confettura di amarene, le spezie dolci come la cannella, il cardamomo, il caramello e leggere note ammandorlate.

#### gustative:

secco, caldo, morbido, fresco, tannino vellutato, buona sapidità ed ottimo equilibrio. Persistente e con un piacevole finale fruttato e speziato. Strutturato ed armonico.

### PERIODO DI CONSUMO

#### CONSIGLIATO

3 - 10 anni dalla vendemmia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna ottimamente carni rosse, selvaggina, brasati, formaggi maturi.

### WEINBEREITUNG

Die verschiedenen Traubensorten werden getrennt vinifiziert und einige von ihnen werden in speziellen Kisten und in klimatisierten und belüfteten Räumen leicht getrocknet. Dann folgt die Kelterung mit langer Maischegärung und einem 24-monatigen Ausbau in Barriques. Der Wein wird danach verschnitten und einige Monate in der Flasche gereift.

### BESCHREIBUNG

#### Farbe:

tiefes Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen.

#### Duft:

intensiv, komplex und fein. Aromen von Rose, reifen roten Früchten, Schwarzkirschkonfitüre, süssen Gewürzen wie Zimt, Kardamom, Karamell und leichten Mandelnoten.

#### Geschmack:

trocken, warm, weich, frisch, samtiges Tannin, guter Geschmack und ausgezeichnete Ausgewogenheit. Anhaltend und mit einem angenehm fruchtigen und würzigen Abgang. Strukturiert und harmonisch.

### LAGERFÄHIGKEIT

3 - 10 Jahre nach der Weinlese.

### SERVIERTEMPERATUR

18° C.

### PASST ZU

Er begleitet ausgezeichnet kräftige Gerichte wie rotes Fleisch, Wild, Braten und reifer Käse.