LOCARNESE

LINEA ORIGINI E PERSONE

DENOMINAZIONE
Ticino - Denominazione
di Origine Controllata

L'UVA
100% Merlot proveniente
da vigneti coltivati nelle zone
collinari del Locarnese

BEZEICHNUNG
Ticino - Denominazione
di Origine Controllata

TRAUBENSORTE
100% Merlot aus Rebbergen,
die in den hügeligen Gebieten des
Bezirkts Locarno 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

Prossimamente
nuova denominazione
RIVADESTRA

VINIFICAZIONE
Le uve, dopo una raccolta manuale, vengono pigiate, diraspate e vinificate secondo la tradizionale vinificazione in rosso. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e la macerazione può durare dai 10 ai 12 giorni. Al termine della malolattica il vino viene posto dentro a delle vasche di cemento dove può continuare il suo affinamento al riparo da repentini sbalzi termici.

WEINBEREITUNG
Nachdem die Trauben von Hand gelesen worden sind, werden sie entbeert, eingemaischt und danach nach der traditionellen Weinbereitung zu Rotwein gekeltert. Nun erfolgt die Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und das Einmaischen kann 10 bis 12 Tage dauern. Ist die malolaktische Gärung abgeschlossen, wird der Wein in Betontanks gefüllt, wo der Ausbau des Weins geschützt vor plötzlichen Temperaturschwankungen fortgesetzt werden kann.

NOTE DESCRITTIVE
visive:
rosso rubino carico;
olfattive:
delicato, fine, fruttato con sentori di bacche nere e frutta rossa;
gustative:
vino che presenta una grande morbidezza al palato, molto caldo e con tannini ben integrati. In bocca esalta gli aromi fruttati i quali sono presenti anche sul lungo finale.

BESCHREIBUNG
Farbe:
tief Rubinrot;
Duft:
zart, fein, fruchtig mit Düften nach schwarzen Beeren und roten Früchten;
Geschmack:
ein Wein, der am Gaumen viel Weichheit zeigt, sehr warm und mit gut integrierten Tanninen. Im Mund verstärkt er die fruchtigen Aromen, die auch im langen Abgang vorhanden sind.

PERIODO DI CONSUMO CONSIGLIATO
2 - 6 anni dalla vendemmia.

LAGERFÄHIGKEIT
2 - 6 Jahre nach der Weinlese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18° C.

SERVIERTEMPERATUR
16 - 18 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si abbina perfettamente a tutti i piatti tipici ticinesi come risotti, polenta e brasato, ma ugualmente con formaggi d'alpe e salumi.

PASST ZU
Passt perfekt zu allen typischen Tessiner Gerichten wie Risotto, Polenta und Braten, aber auc zu Alpkäse und Wurstwaren.