

# RISERVA

## ■ LINEA CLASSICA

### 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

Vinificazione in bianco di uve Merlot raccolte manualmente. Estrazione del mosto fiore senza spremitura con una resa molto contenuta. Fermentazione alcolica in barriques di secondo passaggio, poi ulteriore affinamento nelle stesse per 7 - 8 mesi sui lieviti.

### NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino chiaro;

olfattive:

fine e delicato con sentori di frutta gialla e leggere note di torrefazione;

gustative:

secco, con un'unione di buona freschezza e piacevole morbidezza. Gli aromi sono complessi, fruttati, con un finale persistente e leggermente mandorlato.

### PERIODO DI CONSUMO

CONSIGLIATO

1 - 5 anni dalla vendemmia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente vino d'aperitivo e antipasto, Ottimo anche con piatti a base di pesce e crostacei.

### WEINBEREITUNG

Aus den besten Merlot-Trauben, die von Hand gelesen werden, wird durch die Weinbereitung ein hervorragender Weisswein geboren. Der Seihmost wird ohne Pressdruck mit einer sehr geringen Ausbeute gewonnen. Danach wird er in Barriques zweiter Passage der alkoholischen Gärung unterzogen, in denen anschliessend für 7 - 8 Monate der weitere Ausbau auf Hefen erfolgt.

### BESCHREIBUNG

Farbe:

helles Strohgelb;

Duft:

fein und zart mit Düften von fleischigen Früchten und leichten Röstaromen;

Geschmack:

trocken, vereint gefällige Frische und angenehme Weichheit. Die Aromen sind komplex, fruchtig, mit einem anhaltenden Abgang und mit leichtem Mandelgeschmack.

### LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

### SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C.

### PASST ZU

Ausgezeichneter Aperitif und Vorspeisenwein. Eignet sich auch hervorragend zu Fisch und Schalentiergerichten.