

TERA NEGRA

LINEA SPECIALITÀ

DENOMINAZIONE

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Bondola

BEZEICHNUNG

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Bondola

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 viene raccolta manualmente, diraspata, pigiata e in seguito messa a fermentare dentro a delle vasche in acciaio a temperatura controllata. Per mantenere l'eleganza, la macerazione non dura oltre i 7 - 10 giorni. L'ulteriore affinamento prosegue principalmente in acciaio con lo scopo di mantenere le caratteristiche tipiche di questo vitigno. Se utile, una parte della massa, sosta per qualche mese dentro a delle barriques di secondo o terzo passaggio per arrotondare eventuali tannini astringenti.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

rosso carico con riflessi violacei;

olfattive:

profumo intenso, aromi di frutta a bacca rossa dominano su alcune note speziate e leggermente erbacee;

gustative:

vino sapido e asciutto. Una corrente acida lascia una sensazione di freschezza sul palato. Con il passare degli anni guadagna un po' di morbidezza, comunque, senza mai dimenticarsi della sua tipica personalità un po' austera.

PERIODO DI CONSUMO

CONSIGLIATO

1 - 5 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 17° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto abbinato a salumi e formaggi tipici della regione, ma si adatta bene anche a primi piatti, carni bianche e arrostiti.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen, entbeert und eingemaischt, wonach sie bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks gären dürfen. Um die Eleganz zu bewahren, dauert die Mazeration nicht länger als 7 - 10 Tage. Der Wein wird dann vor allem in Stahl ausgebaut, um die typischen Eigenschaften dieser Rebsorte zu bewahren. Falls es notwendig ist, verbleibt ein Teil der Masse einige Monate lang in Barriques zweiter und dritter Passage, um etwaige astringierende Tannine abzurunden.

BESCHREIBUNG

Farbe:

Dunkelrot mit violetten Reflexen;

Duft:

intensiver Duft, Aromen von roten Beeren sind neben einigen würzigen und leicht grasigen Noten dominierend;

Geschmack:

geschmackvoller und trockener Wein. Eine feine Säure hinterlässt im Gaumen ein Gefühl von Frische. Im Laufe der Jahre gewinnt er ein wenig an Weichheit, ohne jedoch seine typische etwas herbe Persönlichkeit zu vergessen.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 5 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

15 - 17° C.

PASST ZU

Er passt perfekt zu Wurstwaren und typischem Käse der Region, eignet sich aber auch gut für erste Gänge, weisses Fleisch und Braten.