

RISERVA

LINEA CLASSICA

DENOMINAZIONE

Ticino
Denominazione di Origine
Controllata

L'UVA

100% Merlot

BEZEICHNUNG

Ticino
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



Prossimamente
nuova etichetta

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 15 giorni. In seguito il vino viene affinato per 12 mesi dentro a delle botti di rovere da 5000 e 7500 litri, poi per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

rosso rubino intenso, con riflessi violacei, con l'invecchiamento tendenti al rosso granato;

olfattive:

complesso e di ampio spettro, con sentori di frutta matura, spezie eleggere note di legno;

gustative:

vinoso, di buon corpo ed equilibrato. Al palato sprigiona aromi di frutta matura, leggere note speziate e tannini ben integrati rendono questo vino complesso e di buona persistenza.

PERIODO DI CONSUMO

CONSIGLIATO

2 - 7 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto polivalente, si accosta egregiamente a tutti i piatti tipici ticinesi spaziando tra risotti, polenta e brasato, grigliate, salumi e formaggi d'alpe.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen und danach entbeert, eingemaischt und nach der traditionellen Weinbereitung zu Rotwein gekeltert. Die Gärung erfolgt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und das Einmischen kann 10 bis 15 Tage dauern. Danach wird der Wein 12 Monate lang in Eichenfässern von 5000 und 7500 Litern ausgebaut und dann weitere 6 Monate in der Flasche gereift.

BESCHREIBUNG

Farbe:

intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, bei Alterung Tendenz zu Granatrot;

Duft:

komplex, mit breitem Spektrum, mit Düften nach reifen Früchten;

Geschmack:

weinig, mit vollem Körper und ausgeglichen. Am Gaumen setzt er Aromen von reifen Früchten frei, leichte würzige Noten und gut integrierte Tannine machen diesen Wein komplex und lang anhaltend.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 7 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 17° C.

PASST ZU

Sehr vielseitiger Wein, passt hervorragend zu allen Tessiner Gerichten vom Risotto über Polenta und Braten bis hin zu Grillfleisch, Wurstwaren und Alpkäse.