

JOHANNITER

LINEA
PREMIUM



DENOMINAZIONE

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Johanniter proveniente da vigneti, coltivati a regime Biologico, delle valli ticinesi.

BEZEICHNUNG

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

TRAUBENSORTE

100% Johanniter Bio
aus den Tessiner Tälern.

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
S A



VINIFICAZIONE

Criomacerazione delle uve raccolte manualmente ed in seguito diraspate. La fermentazione avviene in barriques dopo una soffice pressatura. Il vino ottenuto sosta sui lieviti nelle barriques per ulteriori 9 mesi.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet und anschließend entbeerten. Der Wein wird nach der Methode der Kryomazeration hergestellt. Die anschließende Gärung erfolgt dann nach sanftem Pressen in Barriques. Der durch diesen Vorgang erhaltene Wein verbleibt nun für weitere 9 Monate in den Barriques, wo er auf einem Hefebett ruht.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino carico con riflessi dorati;

olfattive:

intenso, complesso, con profumi floreali, di frutta esotica, banana, pesca, uva spina, erbe aromatiche e leggere note tostate;

gustative:

equilibrato ed armonico, secco, morbido, fresco e sapido, quasi tannico con ritorni olfattivi agrumati, vanigliati e tostatati.

BESCHREIBUNG

Farbe:

Strohgelb mit goldenen Reflexen;

Duft:

Intensiv, komplex, mit blumigen Aromen, exotischen Früchten, Banane, Pfirsich, Stachelbeere, Kräutern und leichten Röstnoten;

Geschmack:

Ausgewogen und harmonisch, trocken, weich, frisch und schmackhaft, fast gerbstoffhaltig mit einem Abgang von Zitrusfrüchten, Vanille und Röstaromen.

CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 5 anni dalla vendemmia.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 5 Jahre nach der Weinlese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente pesci di fiume e di mare, formaggi mediamente stagionati e piatti etnici.

PASST ZU

Hervorragend als Aperitif, passt er perfekt zu Fluss- und Meerestischen, mäßig gereiften Käsesorten und ethnischen Gerichten.