



CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO

6512 Giubiasco – www.cagivini.ch



TRE ROSE

NOM

Ticino – rosato di Merlot
Denominazione di Origine Controllata

LE RAISIN

100% Merlot

VINIFICATION

Cueillis à la main, les raisins sont foulés, égrappés et mis brièvement en macération avec la peau. Le moût obtenu par un doux pressurage est fermenté dans des cuves en acier à température contrôlée. Après un court élevage, il est mis en bouteille jeune afin qu'il conserve sa fraîcheur et les arômes délicats du Merlot.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: rouge cerise brillant;

olfactive: intense, élégant avec des parfums de fraise et de petits fruits rouges;

gustative: sec, frais, il possède une étoffe à la fois délicate et persistante.

TEMP DE GARDE

1 - 3 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 - 12° C.

ACCORD GASTRONOMIQUES

Vin très apprécié comme apéritif, il accompagne remarquablement les hors d'œuvre, la charcuterie légère et les salades.