

BUCANEVE

DENOMINAZIONE

Vino Spumante Brut della Svizzera Italiana
Indicazione Geografica Tipica

L'UVA

100% Merlot

BEZEICHNUNG

Vino Spumante Brut della Svizzera Italiana
Indicazione Geografica Tipica

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

Vino ottenuto dalla spremitura soffice di uve Merlot raccolte manualmente. Fermentazione alcolica a bassa temperatura in vasche di acciaio per salvaguardare gli aromi varietali. Il vino sosta sui suoi lieviti per alcuni mesi in vasche di acciaio inox prima della spumantizzazione.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino chiaro;

olfattive:

possiede un bouquet fruttato intenso e persistente, ricorda la frutta a polpa bianca;

gustative:

al palato risulta armonico, fragrante, con sentori di frutta fresca.

Il perlage e la sua morbidezza rendono questo vino vellutato e piacevole.

CONSUMO CONSIGLIATO

1 - 3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene a salumi, antipasti e piatti leggeri a base di verdure.

WEINBEREITUNG

Wein, der durch sanfte Pressung der von Hand geernteten Merlot-Trauben gewonnen wird. Alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur in Stahltanks, um die Aromen der Rebsorte zu erhalten. Der Wein bleibt einige Monate in Edelstahltanks auf der Hefe, bevor er perlt.

BESCHREIBUNG

Farbe:

helles Strohgelb;

Duft:

hat ein intensives und anhaltendes fruchtiges Bouquet, das an weißfleischige Früchte erinnert;

Geschmack:

Am Gaumen ist er harmonisch, duftend und mit einem Hauch von frischem Obst. Die Perlage und ihre Weichheit machen diesen Wein samtig und angenehm.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8° C.

PASST ZU

Er eignet sich hervorragend als Aperitif und passt sehr gut zu Wurstwaren, Vorspeisen und leichten Gemüsegerichten.