

TRE ROSE

DENOMINAZIONE

Ticino - rosato di Merlot
Denominazione di Origine Controllata

L'UVA

100% Merlot

BEZEICHNUNG

Ticino - rosato di Merlot
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



LINEA
GASTRONOMICA



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale le uve vengono diraspate, pigiate e poste a macerare in presenza della buccia per un breve periodo. Il mosto fiore ottenuto con soffice spremitura viene fatto fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un corto affinamento viene imbottigliato giovane per conservare la freschezza e gli aromi delicati del Merlot.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

rosa cerasuolo brillante;

olfattive:

intenso, elegante con profumi di fragola e piccoli frutti rossi;

gustative:

secco, fresco, possiede una stoffa delicata ma allo stesso tempo persistente.

CONSUMO CONSIGLIATO

1 - 3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto apprezzato come aperitivo, ma accompagna egregiamente antipasti, salumi leggeri e insalate.

WEINBEREITUNG

Nachdem die Trauben von Hand gelesen worden sind, werden sie entbeert und für kurze Zeit mit den Schalen eingemaischt. Der durch sanftes Pressen erhaltene Seihmost wird bei kontrollierter Temperatur in Stahlbottichen gären gelassen. Nach einer kurzen Verfeinerung wird er jung in Flaschen abgefüllt, um die Frische und die feinen Aromen des Merlot zu bewahren.

BESCHREIBUNG

Farbe:

brillantes Kirschrosa;

Duft:

intensiv, elegant mit Düften nach Erdbeeren und kleinen roten Früchten;

Geschmack:

trocken, frisch, besitzt eine zarte, aber gleichzeitig anhaltende Textur.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C.

PASST ZU

Als Aperitif sehr geschätzter Wein, begleitet aber hervorragend Vorspeisen, leichte Wurstwaren und Salate.