

# BOHÈME BARRIQUE

## DENOMINAZIONE

Ticino - Chardonnay  
Denominazione di Origine Controllata

## L'UVA

100% Chardonnay

## BEZEICHNUNG

Ticino - Chardonnay  
Denominazione di Origine Controllata

## TRAUBENSORTE

100% Chardonnay

## 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

Criomacerazione di 8 - 12 ore 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

Der Wein wird nach der Methode der Kryomazeration hergestellt, bei der die von Hand gelesenen und danach entbeerten Trauben für 8 - 12 Stunden eingemaischt werden. 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 intenso con riflessi dorati;

olfattive:

intenso, complesso, gli aromi fruttati si intrecciano con leggeri sentori di torrefazione;

gustative:

bianco di grande struttura, i gusti fruttati e tostati lasciano spazio a note più complesse ed aromi terziari con il passare degli anni.

## BESCHREIBUNG

Farbe:

intensives Gelb mit goldenen Reflexen;

Duft:

intensiv, komplex, die fruchtigen Aromen verflechten sich mit leichten Röstgerüchen;

Geschmack:

Weisswein mit grosser Struktur, die Frucht und Röstaromen lassen im Laufe der Jahre Raum für komplexere Noten und tertiäre Aromen.

## CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 8 anni dalla vendemmia.

## LAGERFÄHIGKEIT

2 - 5 Jahre nach der Weinlese.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14° C.

## SERVIERTEMPERATUR

12 - 14 °C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna egregiamente salmone affumicato, tartare di pesce, foie gras e formaggi mediamente stagionati.

## PASST ZU

Begleitet hervorragend Räucherlachs, Fischtatar, Foie Gras und mittellang gereiften Käse.