

MALIZIA

DENOMINAZIONE

Vino spumante Extra Brut della Svizzera Italiana
Indicazione Geografica Tipica

L'UVA

Uve ottenute da vitigni bianchi interspecifici
coltivati in Ticino

BEZEICHNUNG

Vino spumante Extra Brut della Svizzera Italiana
Indicazione Geografica Tipica

TRAUBENSORTE

Trauben aus interspezifischen
weissen Rebsorten, die in Tessin
angebaut werden

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 bianche, prodotte da vitigni
interspecifici, raccolte manualmente.
Fermentazione alcolica a bassa
temperatura, in vasche d'acciaio,
per salvaguardare gli aromi varietali.
La successiva presa di spuma
in bottiglia, apporta un perlage molto
fine e persistente. In seguito si affina
per 12/18 mesi su lieviti selezionati,
allo scopo di ottenere ampiezza
e struttura.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino, luminoso, brillante
e con leggeri riflessi verdolini.
Perlage fine e persistente;

olfattive:

possiede un bouquet fruttato intenso
e persistente con un accenno di crosta
di pane e agrumi;

gustative:

al palato risulta armonico,
sapido, ma con una sensazione
vellutata e una leggera nota
di frutta fresca.

CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 4 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, si abbina molto
bene ai salumi, si adatta, ed è consigliato,
come vino per tutto il pasto.

WEINBEREITUNG

Von Hand gelesene weisse Trauben aus
interspezifischen Rebsorten werden
durch sanftes Pressen zu Wein gekeltert.
Anschließend erfolgt die alkoholische
Gärung bei niedriger Temperatur
in Stahltanks, um die Sortenaromen
zu bewahren. In den Flaschen wird
danach die Schaumbildung vollzogen,
die für ein sehr feines und anhaltendes
Perlage sorgt. Der darauf folgende
Ausbau auf ausgewählten Hefen,
der 12/18 Monate lang dauert, verleiht
Fülle und Struktur.

BESCHREIBUNG

Farbe:

Eine Strohgelbe, leuchtende Farbe,
mit leichtem grünen Schimmer
und herrlichem Glanz. Feine und
anhaltende Perlage;

Duft:

er besitzt ein intensives und
anhaltendes fruchtiges Bouquet
mit einem Hauch von Brotkruste;

Geschmack:

am Gaumen ist er harmonisch
und würzig, aber mit einem samtigen
Gefühl und einer leichten Note
von frischem Obst.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 4 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8° C.

PASST ZU

Perfekt als Aperitif, passt sehr gut zu
Wurstwaren, eignet sich als Wein für
die gesamte Mahlzeit und wird dazu
empfohlen.