

DUE VIGNE

DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Svizzera

L'UVA

Assemblaggio di vitigni a bacca bianca

BEZEICHNUNG

Indicazione Geografica Tipica Svizzera

TRAUBENSORTE

Mischung aus weissen Rebsorten

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

Vino ottenuto dall'assemblaggio di vitigni a bacca bianca. La raccolta dell'uva viene effettuata manualmente. Dopo una soffice pressatura si ottiene il mosto che viene fatto fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio. Il vino ottenuto sosta per qualche mese sui suoi lieviti prima di essere assemblato.

NOTE DESCRITTIVE

visive:

giallo paglierino chiaro;

olfattive:

intenso con aromi floreali e fruttati che ricordano gli agrumi;

gustative:

secco, intenso e complesso. Attacco molto morbido e gradevole. Gli aromi fruttati che si ripresentano al palato, conferiscono a questo vino un forte carattere anche nel finale ricco e persistente.

CONSUMO CONSIGLIATO

1 - 3 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si assapora molto bene come vino d'aperitivo, ma si accosta con facilità anche ad antipasti e a piatti di pesce.

WEINBEREITUNG

Wein, der aus dem Verschnitt von weißen Rebsorten gewonnen wird. Die Trauben werden von Hand geerntet. Nach einer sanften Pressung wird der Most gewonnen und bei niedriger Temperatur in Stahltanks vergoren. Der gewonnene Wein ruht einige Monate auf der Hefe, bevor er verschnitten wird.

BESCHREIBUNG

Farbe:

Strohgelb;

Duft:

intensiv mit blumigen und fruchtigen Aromen, die an Zitrusfrüchte erinnern;

Geschmack:

trocken, intensiv und komplex. Sehr weicher und angenehmer Auftakt. Die fruchtigen Aromen, die am Gaumen wieder auftauchen, verleihen diesem Wein einen starken Charakter auch im reichen und anhaltenden Abgang.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C.

PASST ZU

Er eignet sich am besten als Aperitifwein, passt aber auch gut zu Vorspeisen und Fischgerichten.