

95ESIMO Selezione Riserva

DENOMINAZIONE

Ticino - Merlot
Denominazione di Origine Controllata

UVA

100% Merlot

BEZEICHNUNG

Ticino - 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



VINIFICAZIONE

Dopo essere state raccolte manualmente, le uve sono state delicatamente pigiate e diraspate, seguendo il metodo tradizionale di vinificazione in rosso. La fermentazione ha avuto luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con una macerazione della durata di 15 giorni. Successivamente, è seguita la fermentazione malolattica e l'affinamento per un anno. Realizzato in parte in botti di legno di capacità compresa tra i 5'000 e i 7'500 litri, e in parte in barriques da 225 litri.

NOTE DESCRITTIVE

visive: rosso rubino intenso, con riflessi violacei, con l'invecchiamento tendenti al rosso granato;
olfattive: complesso e di ampio spettro, con sentori di frutta rossa, spezie e leggere note di legno;
gustative: vino corposo ed elegante. Al palato si ripresentano aromi di frutta rossa e spezie. Il sapore ben strutturato e marcatamente tannico rende questo vino complesso e persistente.

CONSUMO CONSIGLIATO

2 - 8 anni dalla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino molto polivalente, si accosta egregiamente sia ad antipasti con salumi e formaggi d'alpe, sia a pietanze tipiche a base di carne.

VINIFIKATION

Nach der Handlese wurden die Trauben sanft gequetscht und nach der traditionellen Vinifikation entrappt. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Stahltanks mit einer Maischestandzeit von 15 Tagen. Danach folgte die malolaktische Gärung und eine einjährige Reifung. Der Ausbau erfolgte zum Teil in Holzfässern von 5.000 bis 7.500 Litern und zum Teil in Barriques von 225 Litern.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Visuell: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, das mit zunehmender Reifung in Richtung Granatrot tendiert;
Geruch: komplex und breit gefächert, mit Anklängen von roten Früchten, Gewürzen und leichten Holznoten;
Geschmack: vollmundiger und eleganter Wein. Am Gaumen kommen Aromen von roten Früchten und Gewürzen wieder zum Vorschein. Der gut strukturierte und deutlich tanninhaltige Geschmack macht diesen Wein komplex und anhaltend.

LAGERFÄHIGKEIT

2 - 8 Jahre nach der Weinlese.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 17° C.

PASST ZU

Ein sehr vielseitiger Wein, der ausgezeichnet zu Vorspeisen mit Wurstwaren und Alpenkäse sowie zu typischen Fleischgerichten passt.