CAGI SA
CANTINA GIUBIASCO
6512 Giubiasco – www.cagivini.ch

BUCANEVE

APPELLATION

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

CÉPAGE

100% Merlot

VINIFICATION

Après la récolte qui est effectuée à la main, les raisins sont foulés et mis à macérer dans des cuves remplies de gaz carbonique. Après 3 – 4 jours, le pressurage permet de poursuivre la fermentation sans entrer en contact avec la peau. Une fois la fermentation malolatique achevée, le vin est stocké pendant plusieurs mois dans des cuves en ciment qui le protègent des changements brusques de température.

ANALYSE SENSORIELLE

visuelle: couleur rouge rubis brillant avec des reflets violacés dans sa jeunesse;

olfactive: fin et délicat dégageant une odeur de petits fruits rouges;

gustative: harmonieux, doux, velouté, il exprime ses meilleures caractéristiques s'il est bu jeune.

TEMP DE GARDE

1 - 4 ans après la récolte.

TEMPERATURE DE SERVICE

15 - 17° C.

ACCOORDS GASTRONOMIQUES

Il accompagne parfaitement les fromages frais, les entrées légères et les viandes blanches. Il peut être idéal comme apéritif s'il est bu légèrement frais.

CAGI – CANTINA GIUBIASCO SA – Via Linoleum 11 – CH 6512 Giubiasco
Tél: +41(91) 857 25 31 - e-mail info@cagivini.ch – www.cagivini.ch