



Ticino DOC, 15er-Karton

Gialdi Merlot Rosso Tessin

CHF 7.80

-  50cl
-  13%
-  Tessin
-  Merlot
- AN** 9376500

Degustationsnotiz

Schöne Aromen nach roten Beeren, harmonisch, elegant und schön abgerundet im Körper.

Geniessen zu

Kräftigen Vorspeisen, Pasta und Käse

Produzent

Zitat Feliciano: "Um einen guten Wein zu machen, braucht man die besten Technologien, um alt zu werden, muss man Traditionen ehren". Feliciano Gialdi konnte 2013 sein 60 Jahre Jubiläum in der Kellerei feiern, die sein Vater

Guglielmo damals gegründet hat. Heute führt er die Firma bereits zusammen mit seiner Tochter Raffaella. Dank beträchtlicher und kontinuierlicher Investitionen in die Kellereien in Mendrisio und Bodio verarbeitet heute die Gialdi Vini – zu der auch die Unternehmen Brivio (seit 2001) und Zamberlani (seit 2006) gehören – jährlich insgesamt fast eine Million Kilogramm Trauben zu Wein. Die breite Palette an Gialdi-Produkten besteht vor allem aus Weinen des Sopraceneri; die Trauben, die deren „Rohstoff“ bilden, werden von gut dreihundert Winzern der unteren Leventina, der Riviera und des Bleniotals angekauft, welche seit Generationen mit Liebe und Leidenschaft Weinbau betreiben.

Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen geteilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftet. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.