VON SALIS



Ticino DOC

Gialdi Quattromani 2023

CHF 132.00

150cl
14%
Tessin
AN 8517423

Degustationsnotiz
Intensiv und fruchtig. Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze, Gewürznelken und dunkle Schokolade tragen zur sehr harmonischen und komplexen Nase bei. Weicher, voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang. Es wird empfohlen den Wein eine Stunde vor dem Trinken zu öffnen.

Herstellung
Die Trauben für diesen aussergewöhnlichen Wein stammen von vier Winzern, die über das ganze Tessin verteilt sind. Vom Norden bis in den tiefsten Süden. Die Traubenernte und Kelterung findet separat auf den Weingütern statt. Nach mehreren Degustationen wird die Assemblage bestimmt und anschliessend für 16 Monate in Eichenfässern ausgebaut.

Trinkreife
Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu
Kräftigen Fleischgerichten, wie Rind, Lamm oder Wild, Grillgemüse sowie gereiftem und würzigem Käse.

Spezielles
Die Winzer des Quattromani:
Aus dem Mendrisiotto von Brivio di Gialdi Vini SA
Aus dem Luganese von Tamborini Carlo SA
Aus dem Locarnese von Vini & Distillati Delea SA
Aus den Tre Valli (Bassa Leventina, Blenio und Riviera) von Gialdi Vini SA

VON SALIS



Gialdi Quattromani 2023

Produzent

Das Weingut Gialdi ist eine Geschichte von Leidenschaft, Tradition und stetigem Fortschritt. Im Jahr 1980 übernahm Feliciano Gialdi den kleinen Familienbetrieb von seinem Vater, der bis dahin vor allem auf den Weinimport spezialisiert war. Doch Feliciano träumte davon, selbst Weine aus dem Tessin herzustellen. Mit den ersten Trauben von Weinbauern aus der Region Tre Valli begann er diesen Traum zu verwirklichen. Entgegen aller Erwartungen und Prognosen gelang es Feliciano, das Weingut zu einer Vorzeigekellerei im Tessin zu entwickeln. Die Weine von Gialdi spiegeln die Vielfalt und Schönheit der Tessiner Landschaft wider, insbesondere aus der unteren Leventina, den Dörfern des Bleniotals sowie den malerischen Weindörfern Giornico, Biasca und Malvaglia. Feliciano selbst, ein Mann von Temperament, Bodenständigkeit und Direktheit, lebt und arbeitet in Mendrisio, wo sich auch die Kellerei befindet. Sein Credo, das er immer wieder betont, ist die Verbindung von modernster Technologie mit der Wertschätzung traditioneller Weinherstellung. 2023 feierte Feliciano sein 70-jähriges Jubiläum in der Kellerei, die sein Vater Guglielmo einst gründete. Heute führt er das Unternehmen gemeinsam mit seiner Tochter Raffaella. Durch kontinuierliche Investitionen in die Kellereien in Mendrisio und Bodio hat sich Gialdi zu einem Schwergewicht der Tessiner Weinproduktion entwickelt. Unter dem Dach von Gialdi Vini, zu dem auch die Unternehmen Brivio und Zamberlani gehören, werden jährlich fast eine Million Kilogramm Trauben zu Wein verarbeitet. Die breite Palette an Gialdi-Produkten umfasst vor allem Weine aus dem Sopraceneri-Gebiet. Die Trauben für die Gialdi Weine werden von über dreihundert Winzern aus der unteren Leventina, der Riviera und dem Bleniotal bezogen. Der Merlot Sassi Grossi gehört seit Jahren zu den besten Weinen des Landes und ist mehrfach ausgezeichnet wie zum Beispiel als Gran Maestro del Merlot.

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 bewirtschaftt. 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.