







Ticino DOC

Vinattieri Ronco dell'Angelo Merlot

2024

CHF 32.50

 75cl
 13%
 Tessin
 Merlot
AN 5337724

Degustationsnotiz

In der Nase entfaltet der Ronco dell'Angelo ein verlockendes Bouquet von reifen dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen und dunklen Pflaumen. Diese Aromen werden von einer subtilen Schicht von Gewürzen wie Zedernholz und Vanille begleitet, die dem Wein eine zusätzliche Tiefe verleihen. Leichte Anklänge von dunkler Schokolade und Tabak verleihen dem Bouquet weitere Nuancen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und samtig. Die Fruchtaromen setzen sich fort und werden von sanften Tanninen umrahmt, die dem Wein Struktur und Halt geben. Die saftige Frucht wird durch eine gut integrierte Säure ausgeglichen, die dem Wein eine angenehme Frische verleiht. Im Abgang zeigt er eine bemerkenswerte Länge.

Herstellung

Die 60 bis 70 Jahre alten Reben der erstklassigen Einzellage Ronco dell'Angelo in Morbino Inferiore versprechen einen Tessiner Merlot höchster Qualität. Nach der Ernte werden die Trauben entstielt und sanft gepresst, um den Saft zu gewinnen. Anschliessend erfolgt eine Kaltmazeration, bei der der Traubensaft mit den Beerenschalen in Kontakt bleibt, um Farbe, Aromen und Tannine zu extrahieren. Die Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt, um optimale Bedingungen für die Hefen zu gewährleisten. Der Ronco dell'Angelo wird anschliessend für 18 Monate in Eichenfässern gereift, um ihm zusätzliche Komplexität und Nuancen zu verleihen.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen.

Spezielles

Die Etikette des Ronco dell'Angelo wurde vom weltweit gefeierten Architekten Mario Botta gestaltet, der ebenfalls aus dem Tessiner Mendrisiotto stammt.



Vinattieri Ronco dell'Angelo Merlot 2024

Produzent

Die Vinattieri Ticino wurde 1985 in der Gemeinde Ligornetto gegründet, einer traditionell mit dem Rebbau und der Weinproduktion verbundenen Region. Diese Ecke der Schweiz südlich der Alpen profitiert von einem mediterranen Klima, das den Weinbau begünstigt. Die auf Kalksteinböden angepflanzte Merlot-Rebe kommt in den Weinen der Vinattieri perfekt zur Geltung. Die Philosophie der Weinkellerei bestand immer darin, direkt eigene Trauben anzubauen, heute bewirtschaftet sie eine Fläche von 100 Hektaren. Die wichtigsten angebauten Rebsorten sind Merlot und Cabernet bei den roten Trauben, während Chardonnay, Sauvignon und Semillon die Grundlage für die Weissweine bilden. Mit ihrer gezielten Arbeit im Weinberg, der Handlese, grosser Sorgfalt bei der Vinifizierung und dem Einsatz von Barriquefässern konnte die Vinattieri im Lauf der Jahre viele Erfahrungen sammeln und sich landesweit einen Namen für erstklassige Weinproduktion machen. Die Weine, Vinattieri Rosso, Vinattieri Bianco, Roncaia und Ligornetto stehen für die Ausrichtung der Firma und sind seit 1985 zu unverkennbaren Zeugnissen eines sich laufend entwickelnden Betriebs geworden.

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.