



Ticino DOC

Ligornetto 2019 Vinattieri

CHF 106.00

 150cl

 13.5%

 Tessin

AN 15461519

Vinifikation

Auswahl der besten Trauben im Weinberg. Entrappen. Gärung und Mazeration in konischen Holzfässern. 18 Monate Ausbau in neuen Barriques und teilweise in Barriques in Zweitbelegung.

Degustationsnotiz Nase

Reiche Fruchtaromatik, Brombeeren, Pflaumen, Vanille, Zimt, warme Eiche, Süssholz und Schwarztee.

Degustationsnotiz Gaumen

Kraftvoller Auftakt, würzig mit einem wunderschönen, komplexen Körper, harmonische Textur, breit im Fluss, anhaltend und dicht bis in das würzige Finale.

Passt zu

Perfekt zur Tessinerküche wie Coniglio mit Polenta, Manzo brasato, Gitzibraten, Kastanien vom Feuer, auch zu Grilladen, Lamm und Wild sowie zu Halbhart- und Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

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 Firma 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.



Ligornetto 2019 Vinattieri

Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen teilt. 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.