VALENTIN WINE

Ticino DOC

Sassi Grossi 2019 Feliciano Gialdi

CHF 124.00

150cl
13.5%
Tessin
Merlot
AN 15041519

Vinifikation
Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 12 - 15 Tagen bei 28 – 30°C. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein für 15-18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Dank des häufigen Umziehen der Barriques wurde der Sassi Grossi ohne weitere Schönung, Kaltstabilisierung und Filtrierung abgefüllt.

Degustationsnotiz Nase
Tief und komplex, sehr intensiv, dunkle Aromen nach Johannis- und Brombeeren, aber auch Röstaromen wie Laktritz und dunkle Schokolade und weisser Pfeffer.

Degustationsnotiz Gaumen
Voller und kräftiger Auftakt, fruchtig, weich und elegant, hervorragend strukturiert mit reifen, gut eingebundenen Tanninen, die perfekte Balance begleitet das lange, anhaltende Finale.

Passt zu
Rotem Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Enten-Brust, Käse

Trinkreife
Jahrgang + 12 Jahre

Produzent
1980 über nahm Feliciano von seinem Vater den kleinen Familienbetrieb, der auf Weinimport ausgerichtet war. Im Bestreben, selbst Tessiner Wein herzustellen, begann Feliciano die ersten Tauben zu verarbeiten, die er von Weinbauern aus der Region Tre Valli kaufte. Entgegen allen Prognosen entwickelt er den Betrieb zu einer Tessiner Vorzeigekellerei. Feliciano Weine stammen von der unteren Leventina, aus den Dörfern des Bleniotals sowie aus der Gegend um die Weindörfern Giornico, Biasca und Malvaglia. Gialdi selbst – temperamentvoll, hemdsärmlig und direkt – lebt in Mendrisio, wo sich seine Kellerei befindet.
Die Gialdi Vini ist heute eine der grössten Kellerei im Tessin.

VALENTIN WINE

Sassi Grossi 2019 Feliciano Gialdi

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 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.