



IGT Svizzera Italiana

Gamedio 2021 Cantina Settemaggio

CHF 29.50

 75cl
 12.5%
 Tessin
AN 15347521

Vinifikation

Alkoholische Gärung und Mazeration während 14–17 Tagen, dann Ausbau in grossen Eichenfässern während 8–10 Monat

Degustationsnotiz Nase

fast burgundisch-zart und filigran ist die Art der Fruchtigkeit, die an Veilchen, rote Beeren und Zedernholz erinnern lässt.

Degustationsnotiz Gaumen

trotz seiner Kraft äusserst elegant, harmonisch und feurig zugleich.

Passt zu

Vorspeisen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre

Produzent

Die beiden sympathischen Brüder Nicola und Raffaele Marcionetti leiten die Cantina mit dem speziellen Namen „Settemaggio“, was schlicht „der siebte Mai“ bedeutet und der Geburtstag von Raffaele ist. Trotz der Lobesreden und Erfolgen innerhalb der Schweizer Weinszene hat die Cantina immer noch den Status eines Geheimtipps. Dies ist mit der winzige Rebfläche von vier terrassierte Hektaren erklärbar, aus der jährlich zwischen 20- und 24'000 Flaschen auf den Markt kommen. Ein grosser Teil der Settemaggio-Weine werden im Tessin getrunken und somit bleiben für den Rest der Schweiz lediglich ein paar tausend Flaschen übrig.

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.