

VALENTIN WINE

Ticino DOC

Biasca Premium 2022 Feliciano Gialdi

CHF 22.00

75cl
12.8%
Tessin
AN 15017522

Vinifikation
Traditioneller Ausbau mit einer Gärung von 8 bis 12 Tagen an der Maische, in Edelstahltanks bei 28 – 30 °C. Reifung erfolgt über 10 Monate in ein-bis zweijährigen Barriques.

Degustationsnotiz Gaumen
Weich und fruchtig, vollmundig, frisch und harmonisch, mit Tanninen von ausgezeichneter Qualität, eine sehr gute Struktur, im Finale lang anhaltene Aromatik.

Passt zu
Ein klassischer Tischwein, der einfach ein bisschen mehr bietet.

Trinkreife
Jahrgang + 5 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.

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.