



VALENTIN
WINE

Rosso della Svizzera Italiana

Usignolo 2020 Cantina alla Maggia

CHF 18.50

-  75cl
-  13%
-  Tessin
-  Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt
- AN** 15437520

Vinifikation

Der L'Usignolo ist eine charmante Assemblage aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt – eine seltene Kombination, die dem Wein sowohl Frucht als auch Würze verleiht. Die Reben wachsen im oberen Tessin (Sopraceneri) auf sandigen Böden, die vom Maggia-Delta geprägt sind. Die Trauben werden Mitte September von Hand gelesen, temperaturkontrolliert in Edelstahltanks vergoren und mazeriert. Danach reift der Wein rund ein Jahr im Stahltank, um seine Frische und jugendliche Aromatik zu bewahren.

Degustationsnotiz Nase

Im Glas zeigt sich der L'Usignolo in mittlerem Granatrot mit ziegelroten Reflexen. In der Nase offenbart er Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen, ergänzt durch feine balsamische und leicht würzige Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen wirkt er zugänglich, saftig und harmonisch – mit weichen Tanninen, ausgewogener Säure und einem frischen, fruchtbetonten Abgang.

Passt zu

Ein unkomplizierter, vielseitiger Rotwein, der zu vielen Gelegenheiten passt: ob zu Antipasti, vegetarischen Gerichten, Toasts mit Rohschinken oder würzigem Käse. Auch als eleganter Begleiter zum Apéro ein echter Geheimtipp.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

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.