



Ticino DOC

Riflessi d'Epoca 2022 Guido Brivio

CHF 44.00

 75cl
 13.2%
 Tessin
AN 16067522

Vinifikation

Traditionelle Kelterung mit verlängerter Maischestandzeit von 13 bis 17 Tagen bei 30o bis 32o C. Nach der Gärung verweilt der Wein über 13 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Häufiges Umziehen der Barriques erlaubt eine Abfüllung ohne Schönung, Kaltstabilisierung und Filtrierung; als Zeichen dieses schonenden Umgangs kann sich ein leichtes Depot in der Flasche bilden.

Degustationsnotiz Nase

Komplex und intensiv, mit Noten von Pflaumen und Sauerkirschen. Röstnoten die an Lakritz erinnern, vergeleitet mit leichten Gewürzduften.

Degustationsnotiz Gaumen

Weiche, vollmundige Frucht. Frisch, elegant, reich mit einer guten Struktur und süsslichen Gerbstoffen. Der Abgang ist harmonisch, ausgewogen und lang.

Passt zu

Wild, Geflügel, Roastbeef; auch herzhaftes Käsesorten.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre



Riflessi d'Epoca 2022 Guido Brivio

Produzent

Die Geschichte der Weinkellerei geht auf den Beginn des 20. Jahrhunderts zurück, als die Familie Realini-Valli in Stabio ihre Tätigkeit aufnahm und ihre Produkte in der ganzen Schweiz absetzte.

1989 wurde der Besitz von Guido Brivio übernommen und in der Folge "Vineria Fratelli Valli" benannt. Der junge Inhaber brachte sein fachliches Wissen und eine auf langer Familientradition beruhende Erfahrung ein. Auf dem Boden der Tradition machte sich Guido Brivio mit viel Begeisterung und Einsatz daran, den Betrieb, der 1992 von Stabio an den neuen Firmensitz in Mendrisio verlegt wurde, zu reorganisieren. 1995 wurde der Firmennamen in: "I Vini di Guido Brivio SA" umgewandelt.

Die neuen Anlagen und die charakteristischen Keller, an den kühlen Hängen des Monte Generoso, ermöglichen eine Weinproduktion nach der auf Qualität ausgerichteten Unternehmensphilosophie.

In diesem Sinne hat die Firma die persönlichen Kontakte mit den Weinbauern im Mendrisiotto verstärkt, um die Voraussetzungen für Trauben von hoher Qualität zu erhalten. Diese sorgfältige Auswahl erlaubt es, eine Produktreihe traditioneller und innovativer Weine zu schaffen wovon etliche in Barriques aus französischem Eichenholz ihre Reife erlangen.

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.