



Ticino DOC

Trentasei 2020 Feliciano Gialdi

CHF 97.00

 75cl
 14.5%
 Tessin
 Merlot
AN 15027520

Vinifikation

Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet und in kleinen Kisten, an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort 15 Tage gelagert. Die Gärung erfolgte in Temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 28 - 32 °C, gefolgt von weiteren 15 Tagen an der Maische. Der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) fand in französischen Barriques statt, in denen der „36“ während 36 Monaten ausgebaut wurde. Der „Trentasei“ wurde ohne Schönung, Kaltstabilisation und unfiltriert abgefüllt.

Degustationsnotiz Nase

Intensive Aromatik nach reifen Pflaumen, Brombeeren und Amarenakirschen, getrockneten Kräutern, balsamischen Noten und Süssholz.

Degustationsnotiz Gaumen

Ein mächtiger Merlot, sehr komplex mit dichtem Körper, gut eingebundenen und reifen Tanninen, harmonisch fließend, mit viel Frische im schier ewigen Finale.

Passt zu

Rotem Fleisch aller Varianten und nicht allzu rezenten Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Produzent

1980 übernahm Feliciano von seinem Vater den kleinen Familienbetrieb, der auf Weinimport ausgerichtet war. Im Bestreben, selbst Tessiner Wein herzustellen, begann Feliciano die ersten Trauben 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 Weindörfer Giornico, Biasca und Malvaglia. Gialdi selbst – temperamentvoll, hemdsärmelig und direkt – lebt in Mendrisio, wo sich seine Kellerei befindet.

Die Gialdi Vini ist heute eine der grössten Kellereien im Tessin.



Trentasei 2020 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 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.