




Ticino DOC

## Quattromani 2023 Feliciano Gialdi

**CHF 62.00**

 75cl  
 13.8%  
 Tessin  
**AN** 15067523

### Vinifikation

Die Trauben, auserlesener, alter Traubenstöcke werden bei jedem Produzenten separat gekellert. Mehrere, minutiös durchgeführte Degustationen entscheiden über die endgültige Assemblage. Dabei wird vor allem auf das Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Charakteren der vier Anbauregionen geachtet. Der Quattromani wird für über 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut

### Degustationsnotiz Nase

Gehaltvoll und heftig, schwarze Beeren, Holundergelee, kräftige Röstaromen, Mokka und süsser Tabak.

### Degustationsnotiz Gaumen

Dicht und kraftvoll fliegend, schwarzbeerige Aromatik, würzige Noten, schwarzer Pfeffer, wuchtiger Körper, eckig und heftig, im Finale aufräuhend und enorm anhaltend.

### Passt zu

Rotem Fleisch, Braten, Wild und Hartkäsen.

### Trinkreife

Jahrgang + 10 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 Kellerei im Tessin.



## Quattromani 2023 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.