



Ticino DOC

Giornico Oro 2024 Feliciano Gialdi

CHF 25.50

 75cl
 12.8%
 Tessin
AN 15037524

Vinifikation

Der Wein reift ein Jahr im grossen Eichholz und in ein-bis zweijährigen Barriques.

Degustationsnotiz Nase

Vielschichtig, harmonisch, von guter Intensität mit Fruchtnoten von reifen Waldbeeren sowie Röstaromen und würzige Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

Weich und vollmundig, von guter Struktur, fruchtig, harmonisch und ausgewogen, mit reifen, saftigen Gerbstoffen und einem langen Abgang.

Passt zu

Risotto, Pasta, Rindfleisch, Pilze, Geflügel

Trinkreife

Jahrgang + 3 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 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, hemdsärmelig 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 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.