

VALENTIN WINE

Ticino DOC

Merlot Baiocco 2024 Guido Brivio

CHF 19.00

75cl
12.8%
Tessin
AN 16077524

Vinifikation
Gärung von 8 bis 12 Tagen an der Maische bei 28-30°C in Edelstahltanks. Die Reifung erfolgt zu einem Teil (20 %) in Eichfässern von 34 bis 42 Hl, während 80% des Weins über 10 Monate in zwei- bis dreijährigen Barriques verfeinert wird.

Degustationsnotiz Nase
Mit Noten von reifen roten Beeren, untermalt mit delikaten Gewürznoten und Röstaromen.

Degustationsnotiz Gaumen
Frisch und fruchtig, gut strukturiert. Ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang.

Passt zu
Pasta- und Fleischgerichten, gut gereiftem Käse

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

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.



Merlot Baiocco 2024 Guido Brivio

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 bewirtschaftt. 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.