CABERNET FRANC "PIETRO", TICINO DOC

Cantina Blass, Astano

2021

Reinsortiger Cabernet Franc. Leichtigkeit und Körperkraft. Intensiv schwarzfruchtig, würzig mit Noten von Pfeffer, Lakritz, etwas Tabak und minime Nuancen nach grünen Paprika. Vollmundiger Gaumen, fein ausbalancierte Tannine, ein schönes Gleichgewicht zwischen Struktur und Säure.

Die Reben des Pietros gedeihen direkt auf dem Felsen der Lage Bioggio. Eine Lage, die den Reben vieles abverlangt. Nach der Pressung wird der Cabernet Franc für 12 Monate in eine grossen Amphore sowie Barriques aus französischer Eiche und slowenischer Akazie ausgebaut, wo er bis zur Abfüllung verblieb. Pietro liebt das Felsklettern. Zuviel Gewicht beim Klettern ist beschwerlich, deshalb besticht Pietro durch seine Leichtigkeit gepaart mit viel Körperkraft. Pietro zeichnet sich zudem durch seine Ausdauer sowie sein vielfältiges Aromaspektrum aus: Bleistift, Graphit, Waldbeeren und rauchige Noten. Sehnige, frische Struktur. Auch er liebt es vor dem Genuss in der Karaffe belüftet zu werden.

Land / Region:	Schweiz / Tessin
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Franc
Alkohol in %:	13
Böden:	Sand, Kies
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Farina Bona Polenta mit Saisongemüse und Steinpilzen

CANTINA BLASS

Achtsamkeit gegenüber Mensch und Natur – so lautet das wichtigste Credo bei Cantina Blass. Dies gilt für die Pflege der Reben und der Weinbearbeitung genauso wie für den Umgang mit den Mitarbeitern, Partnern und Kunden.

Cantina Blass ist ein Kleinstbetrieb aus Leidenschaft, was es ihnen ermöglicht mit viel Detail-Liebe arbeiten zu können. Sie lieben gutes, altes Winzerhandwerk – es wird alles in Handarbeit gemacht. Sie erzeugen verträgliche Weine und verwenden wenn, dann nur natürliche Hilfsstoffe im Keller, die Schwefelzugabe soll minimal sein. Die Weine sollen trinkfreudig sein (das Gegenteil von mächtig und schwer) und bis zum letzten Tropfen Spass bereiten. Das Alkohol-Management ist ein elementares Stichwort. Zudem dürfen die Weine auch mal unkonventionell sein. Die Natur ist einmalig, die Macher von Cantina Blass tragen ihr Sorge, indem sie nach Bio-Richtlinien (keine Herbizide, keine chemisch-synthetischen Mittel)arbeiten . Als junger, moderner Weinbaubetrieb möchte sich die Cantina Blass ausserdem stetig weiterentwickeln und mit jedem neuen Jahrgang dazulernen. Darum lassen sie sich von guten Ideen inspirieren, probieren Neues aus und gehen gerne eigene Wege.