



MERLOT SESSA "CARLOTTA", TICINO DOC

Cantina Blass, Astano

2022



Dunkles Rubinrot. Noten von Waldbeeren, Gewürzen, Tabak. Röstaromen und mineralische Töne. Gut strukturierter Gaumen mit integrierter Säure und reifen Gerbstoffen. Vielschichtiger, körperreicher Abgang.

Carlotta ist die vierte Merlot Interpretation aus der Lage Sessa und wie der Name bereits erahnen lässt auch die Kraftvollste. Die Lage Sessa ist vielschichtig, aber auch anspruchsvoll in der Bewirtschaftung, was sich auch auf den Charakter der Carlotta auswirkt. Carlotta ist charakterstark sowie warmherzig. Betört mit Noten von roten Johannisbeeren und einer kernigen Struktur. Nach 6 Monaten Ausbau im Holzfass wurde er für weiter 12 Monate in der Amphore ausgebaut. Wie alle Blass-Weine freut sich Carlotta, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält.

Land / Region:	Schweiz / Tessin
Farbe:	rot
Traubensorte:	Merlot
Alkohol in %:	14
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:	Gefüllte Teigtaschen, Gnocchi mit Salbei



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 Kleinbetrieb 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.