



MERLOT "VITTORIO", TICINO DOC

Cantina Blass, Astano

2022



Macération Semi-Carbonique. Fröhlich Nase mit Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, reifen Zwetschgen, Johannisbeerblatt und einer angenehmen Würzigkeit. Dichter und runder Gaumen, eingebundene Säure, schöne schlanke Struktur und ein feines Tanningerüst. Sehr bekömmlich.

Vittorio ist ein Rotwein, der etwas leichtfüssigeren Art. 14-tägige Macération Semi-Carbonique und folgend der Ausbau für 6 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Der Wein ist bewusst leichter und fruchtbetonter. Himbeeren, Kirschen, getrocknete Kräuter und eine angenehme Würzigkeit. Am Gaumen brilliert er mit derselben Frucht, einer tänzerischen Struktur, einem feinen Tanningerüst und einer gut integrierten, frischen Säure mit einem beschwingten Abgang.

Land / Region:	Schweiz / Tessin
Farbe:	rot
Traubensorte:	Merlot
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Sand, Kies
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Vesperplättli, Frischkäse Büsción



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.