



CANTINA
BLASS

Wein-Booklet



Lagen
Sorten
Geologie
Hintergründe
Weinbereitung
Technische Daten



Betrieb / Philosophie

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

- Wir sind ein Kleinstbetrieb aus Leidenschaft, eine Boutique, dies ermöglicht uns mit viel Detail-Liebe arbeiten zu können
- Wir bearbeiten rund 4.5 Hektaren Rebberge, gelegen an den Hügeln von Sessa, Astano, Agno und Bioggio, vier Tessiner Gemeinden unweit von Lugano
- Ungefähr 50% unserer Weinberge sind mit Merlot Trauben bestockt, etwa 15% mit Cabernet Franc und kleinere Teile mit Chardonnay und Sauvignon Blanc. Je eine halbe Hektare wurde im Winter/Frühling 2022/23 mit Chenin blanc und Sauvignac bepflanzt.
- Wir lieben gutes, altes Winzerhandwerk – es wird alles in Handarbeit gemacht
- Wir möchten verträgliche Weine erzeugen, wir verwenden wenn, dann nur natürliche Hilfsstoffe im Keller, die Schwefelzugabe soll minimal sein
- Unsere Weine sollen trinkfreudig sein (das Gegenteil von mächtig und schwer) und bis zum letzten Tropfen Spass bereiten. Alkohol-Management ist ein Stichwort. Zudem dürfen unsere Weine auch mal unkonventionell sein
- Die Natur ist einmalig, wir tragen ihr Sorge, wir arbeiten in den Reben daher so naturnah, wie möglich (keine Herbizide, keine chemisch-synthetischen Mittel)

Als junger, moderner Weinbaubetrieb möchten wir uns ausserdem stetig weiterentwickeln und mit jedem neuen Jahrgang dazulernen. Darum lassen wir uns von guten Ideen inspirieren, probieren Neues aus und gehen gerne eigene Wege.

Lagen / Rebberge

Bioggio

Die Lage mit Grandezza, erhaben, ausgedehnte, lange Reihen (130m), steile Terrassen mit Weitblick aufs Tal und den malerischen Lago di Lugano. Kein Wunder gedeihen hier die royale Regina und der asketische Pietro. Die Lage verlangt den Reben sehr viel ab. Sehr trocken (trotz 1800 mm Niederschlag) und nährstoffarm, denn unter gerade mal 15-30 cm Humus steht direkt der blanke Fels an. Da das Gestein aus einer sehr alten Gebirgsbildung entstammt, weist es aber Risse und Klüfte auf (im Gegensatz zu den Gneisen im Sopraceneri), welche die Reben nutzen können um in die Tiefe und an mehr Wasser und Nährstoffe zu gelangen.

Grösse: ca. 1 ha

Rebsorten: Cabernet franc, Merlot, Chardonnay (Alter der Reben ca. 25-jährig)

Exposition: SE

Höhe: 390 – 435 müM

Niederschlag: 1800 mm / Jahr, 100 Tage mit Regen

Sonnenscheindauer: 2050 Sonnenstunden (55% von der max. möglichen Sonnenscheindauer)

Ventilation: Viel thermische Berg-Tal und Land-Wasser Winde, was sehr erwünscht ist, damit die Reben rasch abtrocknen können.

Boden / Geologie: sandig-kiesiger Boden (Feinanteil <25%), nährstoffarm, pH 5,5-6,0, nicht kalk-haltig, begrünt, 300 Millionen Jahre alte Phyllonite (Gneise mit intensiver tektonischer Überprägung), entstammen der variszischen Gebirgsbildung

Weine: Regina, Pietro, Penelope, Leonce



Zerklüfteter Gneiss der Lage Bioggio (Foto Mike Krishnatreya)



Agno

Agno ist unsere «jüngste» Lage, welche wir seit 2020/2024 bewirtschaften. Sie verfügt über sehr steile Terrassierungen. Im Sommer ist es infernal heiss hier. Die Lage besteht aus zwei Parzellen, dazwischen liegt ein bewaldeter Bachlauf. Dieser Bach und eine Quelle erhöhen die Wasserverfügbarkeit vor Ort. Die Bucht von Agno liegt nur gerade 500 m Luftlinie entfernt. Die Nähe zum See sorgt für Thermik und durch Reflexionen für zusätzliche Sonneneinstrahlung. Der nördliche Teil der Lage liegt aktuell brach und ist sich am Regenerieren. Wir planen hier die Neupflanzung einer weisse Sorte.

Grösse: ca. 15 ha

Rebsorten: Merlot, wenig Cabernet Sauvignon (30-jährige Reben), seit 2023 Sauvignac, sowie Chardonnay und Sauvignon blanc

Exposition: SE

Höhe: 340 – 380 müM

Niederschlag: 1800 mm / Jahr, 100 Tage mit Regen

Sonnenscheindauer: 2050 Sonnenstunden (55% von der max. möglichen Sonnenscheindauer)

Ventilation: Viel thermische Berg-Tal und Land-Wasser Winde

Boden / Geologie: sandig-kiesiger Boden (Feinanteil <25%), pH 6,0, nicht kalk-haltig, nährstoffarm, begrünt, Gehängeschutt (Lockergestein) darunter Phylloniten (oben, Gneise mit intensiver tektonischer Überprägung) und Bernardo-Gneis (unten), ca. 300 Mio. Jahre alt

Weine: Agata, Vittorio (und in Zukunft auch ein Sauvignac-Wein)



Reben und Bucht von Agno (Foto Mike Krishnatreya)



Lage Astano Kirche (Foto Mike Krishnatreya)

Astano Kirche

Unsere kleinste Lage, aber die einzige, die wir zu Fuss leicht erreichen können (vom Keller in 3 Gehminuten). Die Reben stehen direkt unter der Kirchenmauer der Kirche San Pietro von Astano (Baujahr 1654). Anfangs des 20. Jh. war Astano noch vollständig umgeben mit Reben. Heute sind davon nur noch einzelne Kleinstparzellen übriggeblieben. Die hohe Kirchenmauer sorgt für zusätzliche Wärmeabstrahlung und damit für ein speziell günstiges Mikroklima.

Grösse: 4 Aren

Rebsorten: Sauvignon blanc (2012 und 2021 gepflanzt)

Exposition: S

Höhe: 630 müM

Niederschlag: 1800 mm / Jahr, 100 Tage mit Regen

Sonnenscheindauer: 2050 Sonnenstunden (55% von der max. möglichen Sonnenscheindauer)

Ventilation: Thermische Berg-Tal Winde, eher windgeschützte Lage

Boden / Geologie: sandig-kiesiger Boden (Feinanteil <30%), pH 6, nicht kalk-haltig, begrünt, dünne Moränenschicht der letzten Eiszeit, untief anstehend Zweiglimmer-Gneise, entstammen der variszischen Gebirgsbildung (praepermisches Grundgebirge, ca. 300 Mio. Jahre alt)

Weine: Penelope



Sessa Dorf

Die Parzelle liegt am östlichen Dorfrand von Sessa mit direktem Blick auf die Kirche San Martino. Das gelegentliche Glockenspiel hallt in die Rebzeilen hinein und verspricht den Segen für die kommende Ernte. Es ist eine sehr grüne Lage. Wasser ist genügend vorhanden. Die Lage ist vielschichtig, aber auch schwierig in der Bewirtschaftung, was sich auch auf den vielfältigen Charakter der Weine auswirkt, die aus ihr hervorgehen. Die schon bald 30-jährigen, knorrigen Reben schenken uns einen charakterstarken und facettenreichen Saft.

Grösse: ¼ ha

Rebsorten: Merlot (ca. 30-jährige Reben)

Exposition: SSW

Höhe: 395 – 425 müM

Niederschlag: 1800 mm / Jahr, 100 Tage mit Regen

Sonnenscheindauer: 2050 Sonnenstunden (55% von der max. möglichen Sonnenscheindauer)

Ventilation: Thermische Berg-Tal Winde

Boden / Geologie: sandiger, schwach kiesiger Boden (Feinanteil <20%), pH 6,5, nicht kalk-haltig, begrünt, dünne Moränenschicht der letzten Eiszeit, untief anstehend Zweiglimmer-Gneise, entstammen der variszischen Gebirgsbildung (ca. 300 Mio. Jahre alt)

Weine: Carlotta, Leonce, Mathilde



Rebberg Sessa Dorf (Foto Mike Krishnatreya)



Gromo

Diese Lage überquillt förmlich von Leben. Es kreucht und fleucht und flattert überall – Insekten-Vielfalt, Blumenpracht bis hin zur Wildschwein Rotte – alle und alles da. Es ist der Rebbberg mit der höchsten Biodiversität. Ein mystischer und schöner Ort, praktisch mitten im Wald. Die etwas erhöhte Lage erlaubt eine etwas spätere Reife. Der Blick kann von hier weit schweifen - vom Lago Maggiore bis ins Walliser Monte Rosa Massiv mit der Dufourspitze. Wir planen hier die Neupflanzung von einer weissen Sorte und freuen uns heute schon auf den lebendigen Saft.

Grösse: ½ ha

Rebsorten: Vormalis Merlot, seit Ende 2022 mit Chenin blanc bepflanzt

Exposition: SW

Höhe: 500 – 520 müM

Niederschlag: 1800 mm / Jahr, 100 Tage mit Regen

Sonnenscheindauer: 2050 Sonnenstunden (55% von der max. möglichen Sonnenscheindauer)

Ventilation: Thermische Berg-Tal Winde

Boden / Geologie: sehr sandiger, schwach kiesiger Boden (Feinanteil <10%), pH 6,0, nicht kalk-haltig, nährstoffarm, begrünt, Moränenschicht der letzten Eiszeit, rel. untief anstehend Zweiglimmer-Gneise, entstammen der variszischen Gebirgsbildung (ca. 300 Mio. Jahre alt)

Weine: Vito (und in Zukunft ein Chenin blanc Wein)



Gneiss-Pfähle in Gromo (Sessa), die Anlage wird neu bestockt (Foto Mike Krishnatreya)

Penelope



Lagen:
Bioggio, Astano

Trauben:
75% Chardonnay, 25% Sauvignon blanc

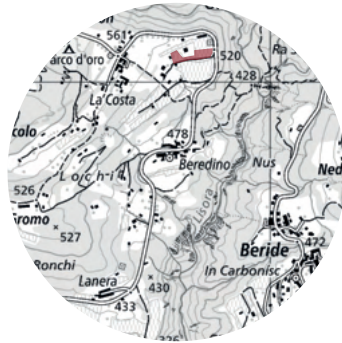
Herstellung:
Die Chardonnay Trauben wurden abgebeert, leicht gequetscht, und während 48 Stunden in einem Edelstahltank ohne Schwefelbeigabe gekühlt mazeriert. Die Trauben wurden danach mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der gewonnene Most wurde auf natürliche Weise mostoxidiert. Der Sauvignon Blanc wurde separat mittels «Macérotan Semi-Carbonique» vinifiziert. Für die weitere Vinifikation wurden beide Weine assembliert und in die Ton-Amphore gelegt, wo sie bis zur Abfüllung verblieben. Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde grobfiltriert abgefüllt. Der abgefüllte Wein reifte acht Monate auf der Flasche bevor er auf den Markt gebracht wurde.

Bemerkung:
Ein reiner Amphorenwein, den wir auch als «Pur Jus» bezeichnen. Penelope kaschiert nichts, sie ist wie sie ist. Penelope sieht unseren Amphoren nicht nur äusserlich ähnlich, sie teilt auch ihre inneren Werte. Sie besticht durch ihren vollmundigen, runden Körper, ihre kecke, frisch fruchtige Art und ihrer würzigen Note. Wie alle unsere Weine freut sich Penelope, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	26./29.08.2022
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH	3.47
Restzucker	1.0 g/l
Alkohol	12.5 Vol%
Freier Schwefel	5 mg/l
Schwefel gesamt	89 mg/l
Anzahl Flaschen	435
Ideale Trinktemp.	ca. 15 Grad



Marlene



Lage:

Sessa – La Costa

Trauben

100% Sauvignon blanc

Herstellung:

Die Trauben wurden abgebeert, leicht gequetscht, und während 48 Stunden in einem Stahltank ohne Schwefelbeigabe gekühlt mazeriert. Die Trauben wurden danach mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der gewonnene Most wurde auf natürliche Weise mostoxidiert und während weiteren 24 Stunden in einem Stahltank gekühlt sedimentiert. Für die weitere Vinifikation wurde Marlene in ein Schweizer Holzfass aus slowenischer Akazie gelegt, wo sie bis zur Abfüllung verblieb. Die Gärung dauerte zwei Wochen und wurde mit Hilfe einer Bio-Hefe durchgeführt. Die Gärtemperatur belief sich zwischen 18 und 22 Grad. Es wurde ein biologischer Säureabbau (BSA) durchgeführt. Während drei Monaten wurde einmal wöchentlich die Hefe aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde unfiltriert abgefüllt.

Bemerkung:

Ein reiner Barrique-Wein, den wir auch als «Blanc Fumé» bezeichnen. Im Gegensatz zu ihrer Schwester Penelope, nutzt Marlene die Wirkung des männlichen Accessoières Holz und dessen betörenden Wirkung von Rauchschwaden. Ein Ablenkungsmanöver, welches den fruchtigen und rassigen Kern des Weines nicht gänzlich kaschieren will. Wie alle unsere Weine freut sich die Marlene, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	15.09.2020
Gesamtsäure	64 g/l
pH	3.2
Restzucker	-
Alkohol	12.0 Vol%
Freier Schwefel	16 mg/l
Schwefel gesamt	52 mg/l
Anzahl Flaschen	332
Ideale Trinktemp.	ca. 12 Grad



Lena



Lage:

Monteggio, Gromo

Trauben:

55% Sauvignon Blanc, 27% Semillon blanc, 18% Compléter

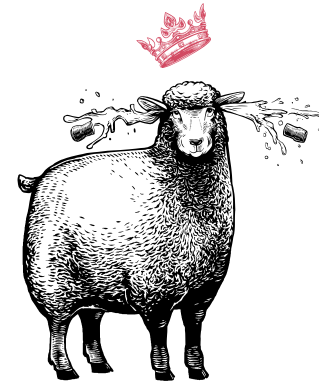
Herstellung:

Die drei Rebsorten wurden zusammen als Ganztrauben mit Hilfe einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der Most wurde auf natürliche Weise leicht mostoxidiert und danach während 48 Stunden in einem Stahltank gekühlt sedimentiert. Die Gärung des Grundweins wurde mit einer Bio-Hefe durchgeführt und dauerte rund 1,5 Wochen. Danach wurde der Wein auf die Flasche gezogen. Die Flaschengärung dauerte rund 2 Monate. Der Schaumwein ist nach wie vor «sur latte» bzw. auf seinem Hefelager.

Bemerkung:

Lena hat zu keinem Zeitpunkt ihrer Herstellung eine Schwefelzugabe erhalten und ist naturtrüb. Infolgedessen hat man zwei Weine in einer Flasche, einen trüben, oder nach Absetzung des Trubes, einen klaren Schaumwein. Geschmacklich ist dies ein grosser Unterschied. Lena ist unsere knallige, etwas unstete aber vielseitige Prinzessin. Sie besticht durch viel Frucht, prickelnde Frische und zarte Hefenoten. Der PetNat sollte gut gekühlt genossen werden. Die Flasche muss langsam mit Gegendruck geöffnet werden und es empfiehlt sich, ein Glas daneben parat zu stellen. Aufgrund des Trubes und des Weinsteinausfalls könnte es beim Öffnen etwas schäumen. Der sichtliche Weinsteinausfall ist ein natürlicher Vorgang.

Erntedatum	08.09.2020
Gesamtsäure	6 g/l
pH	3,3
Restzucker	6 g/l
Alkohol	13,1 Vol%
Freier Schwefel	6 mg/l
Schwefel gesamt	28 mg/l
Anzahl Flaschen	198
Ideale Trinktemp.	ca. 10 Grad



Leonce



Lagen:
Sessa

Trauben:
100% Merlot

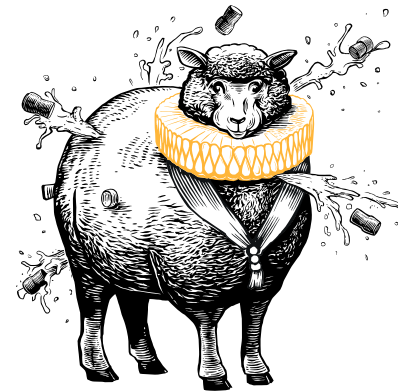
Herstellung:

Ein Teil der Trauben wurde nach der Ernte direkt abgepresst (Ganztraubenpresse). Der Most wurde ungeschwefelt in einen Bottich gelegt und die restlichen nicht abgebeerten Trauben wurden auf diesen Gäransatz gelegt. Der Bottich wurde mit einem Deckel verschlossen. Die «Macération Semi-Carbonique» dauerte rund zwei Wochen. Die Trauben wurden mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der gepresste Saft wurde in einer Ton-Amphore endvergoren und danach für die zweite Gärung auf die Flasche gezogen. Der Schaumwein ist nach wie vor «sur latte» bzw. auf seinem Hefelager.

Bemerkung:

Leonce ist naturtrüb. Infolgedessen hat man zwei Weine in einer Flasche, einen trüben, oder nach Absetzung des Trubes, einen klaren Schaumwein. Geschmacklich ist dies ein grosser Unterschied. Leonce ist der Prinz, der männliche Gegenspieler von Lena und wie sie gar kein Langweiler. Ein wunderbar fruchtgelandener Bursche mit frischer Perlage und cremiger Textur. Der Wein sollte gut gekühlt genossen werden. Die Flasche muss langsam mit Gegendruck geöffnet werden und es empfiehlt sich, ein Glas daneben parat zu stellen. Aufgrund des Trubes und des Weinsteinausfalls könnte es beim Öffnen etwas schäumen. Der sichtliche Weinsteinausfall ist ein natürlicher Vorgang.

Erntedatum	4./6./10.09.2022
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH	3.59
Restzucker	< 1.0 g/l
Alkohol	12.5 Vol%
Freier Schwefel	5 mg/l
Schwefel gesamt	48 mg/l
Anzahl Flaschen	636
Ideale Trinktemp.	ca. 12 Grad



Agata



Lage:
Agno

Trauben:
100% Merlot

Herstellung:

Ein Teil der geernteten Trauben wurde ohne Schwefelbeigabe in einem Bottich mit den Füßen eingemaischt. Die restlichen nicht abgebeerten Trauben wurden auf diesen Gäransatz gelegt und der Bottich wurde mit einem Deckel verschlossen. Die «Macération Semi-Carbonique» dauerte rund zwei Wochen. Die Trauben wurden mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Nur das Herzstück bzw. das Mittelstück des Pressvorgangs wurde für die Agata verwendet. Der gepresste Saft wurde in einer Ton-Amphore langsam endvergoren. Die restliche Äpfelsäure wurde mit einem biologischen Säureabbau (BSA) abgebaut. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde nach sechs Monaten grobfiltriert abgefüllt.

Bemerkung:

Ein Rosé oder auch ein Rosso Leggero wurde hier mal anders interpretiert. Ein Wein, der vielleicht etwas polarisiert und zugleich Freude bereitet. Agata zeichnet sich nicht nur bildlich durch ihren grossen Fruchtkorb aus, sondern auch inhaltlich. Agata ist die Zwillingsschwester von Vittorio und unterscheidet sich hauptsächlich in der verwendeten Pressfraktion. Der Wein sollte aufgrund seiner Fruchtigkeit eher etwas kühler wie ein Rotwein aber wärmer als Weisswein getrunken werden.

Erntedatum	11./12.09.2023
Gesamtsäure	-
pH	-
Restzucker	-
Alkohol	12.5 Vol%
Freier Schwefel	-
Schwefel gesamt	-
Anzahl Flaschen	-
Ideale Trinktemp.	ca. 16 Grad



Vittorio



Lage:
Agnò

Traube:
100% Merlot

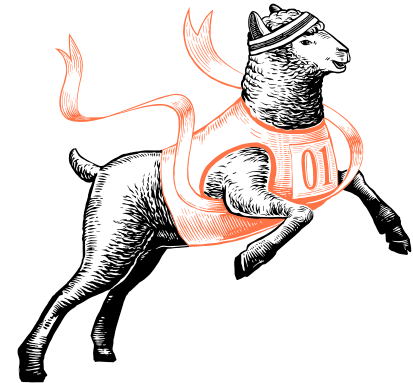
Herstellung:

Ein Teil der geernteten Trauben wurde ohne Schwefelbeigabe in einem Bottich mit den Füßen eingemaischt. Die restlichen nicht abgebeerten Trauben wurden auf diesen Gäransatz gelegt und der Bottich wurde mit einem Deckel verschlossen. Die «Macération Semi-Carbonique» dauerte rund zwei Wochen. Die Trauben wurden mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Für den Vittorio wurde nur der Vor- sowie der Nachlauf des Pressvorgangs verwendet. Der gepresste Saft wurde in einem Bottich langsam endvergoren. Die restliche Äpfelsäure wurde mit einem biologischen Säureabbau (BSA) abgebaut. Für die neunmonatige Reifung wurde der Wein in gebrauchte Barriques aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche gelegt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battontage). Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert. Der abgefüllte Wein reifte acht Monate auf der Flasche bevor er auf den Markt gebracht wurde.

Bemerkung:

Vittorio ist ein Rotwein, der etwas leichtfüssigeren Art. Vittorio ist der erste Rotwein, der bei uns im Herbst von der Presse läuft oder eben unser erster Zielläufer. Wir nennen ihn deshalb auch «Premier Jus». Vittorio verfügt im Gegensatz zu seiner Zwillingsschwester Agata mit ihrer fruchtigen und leichten Art eher über eine würzige vollmundigere Struktur. Vittorio freut sich, wenn er etwas Luft vor dem Genuss erhält.

Erntedatum	10.09.2022
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH	3.42
Restzucker	< 1.0 g/l
Alkohol	13.0 Vol%
Freier Schwefel	10 mg/l
Schwefel gesamt	88 mg/l
Anzahl Flaschen	1743
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad



Mathilde



Lage:

Sessa

Traube:

100% Merlot

Herstellung:

Rund die Hälfte der Trauben wurden direkt abgepresst (Ganztraubenpresse). Der rosafarbene Most wurde für die Gärung ungeschwefelt ins Barrique aus Schweizer Eiche gelegt. Der Rest der Trauben wurde abgebeert und ohne Schwefelbeigabe in einem Bottich eingemaischt. Während der Gärung wurde der Tresterhut im Bottich einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Nach einer Maischenstandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst und für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus Schweizer Eiche gelegt. Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battonage). Nach sechs Monaten im Holz wurde der rosafarbene mit dem Maischevergorene Wein assembliert. Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

Bemerkung:

Die Lage Sessa ist und bleibt schwierig in der Bewirtschaftung. Dies zeigte sich insbesondere im regnerischen Jahr 2021, wo zwei Drittel der Ernte verloren ging. Nichtsdestotrotz zeigt die Lage Charakter und schenkte uns die dynamische Ballonfahrerin Mathilde. Sie ist frisch fruchtig wie ein Rosé und gaumenfüllend wie ein Rotwein. Ein Merlot der leichteren Art. Mathilde freut sich, wenn sie etwas Luft vor dem Genuss erhält.

Erntedatum	19./20.09.2023
Gesamtsäure	-
pH	-
Restzucker	-
Alkohol	12,0 Vol%
Freier Schwefel	-
Schwefel gesamt	-
Anzahl Flaschen	-
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad



Carlotta



Lage:
Sessa

Traube:
100% Merlot

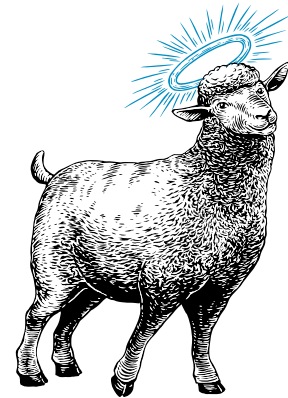
Herstellung:

Der grösste Teil der Trauben (90%) wurde abgebeert und in einem grossen Schweizer Holzgärbottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Ein kleiner Teil (10%) der Trauben wurde als Ganzbeeren in den Gärbottich gegeben. Es wurde ein Saftabzug (Saigné) von rund 10% durchgeführt. Die Maische wurde mit einer wilden Bio-Hefe beimpft. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Die Gärung erfolgte bei einer Temperatur zwischen 22 und 24 Grad. Nach einer Maischestandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst. Carlotta wurde für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gelegt. Der Biologische Säureabbau (BSA) erfolgte in den Holzfässern. Während zwei Monaten wurde die Feinhefe aufgerührt (Battonage). Nach 6 Monaten im Holz wurde der Wein in die Amphore umgelegt, wo er nochmals 12 Monate reifte. Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

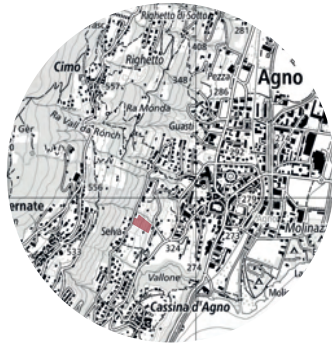
Bemerkung:

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 schwierig in der Bewirtschaftung, was sich auch auf den Charakter der Carlotta auswirkt. Carlotta ist charakterstark sowie warmherzig. Die Kirche San Martino von Sessa steht nahe unserem Rebberg und beeinflusst Carlotta in ihrem Erscheinungsbild unverkennbar. Wie alle unsere Weine freut sich Carlotta, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	17.09.20
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH	3.6
Restzucker	-
Alkohol	13.0 Vol%
Freier Schwefel	30 mg/l
Schwefel gesamt	86 mg/l
Anzahl Flaschen	1537
Ideale Trinktemp.	18 Grad



Neo



Lage:
Agno

Traube:
98% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon

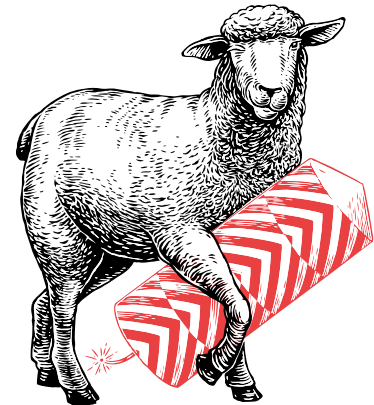
Herstellung:

Der grösste Teil der Trauben (92%) wurden abgebeert und in einem grossen Schweizer Holzgärbottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Ein kleiner Teil (8%) der Trauben wurde als Ganzbeeren in den Gärbottich gegeben. Es wurde ein Saftabzug (Saigné) von rund 10% durchgeführt. Die Maische wurde mit einer wilden Bio-Hefe beimpft. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Die Gärung erfolgte bei einer Temperatur zwischen 22 und 25 Grad. Nach einer Maischenstandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst. Neo wurde für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gelegt. Der Biologische Säureabbau (BSA) erfolgte in den Holzfässern. Während zwei Monaten wurde die Feinhefe aufgerührt (Battonage). Nach 6 Monaten im Holz wurde der Wein in die Amphore umgelegt, wo er nochmals 24 Monate reifte. Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

Bemerkung:

Neo und seine Tischbombe überraschen uns jedes Jahr von Neuem. Wir nennen ihn deshalb auch «Vin de surprise». Einmal ist er weiss, einmal ist er rot und dann ist er wieder prickelnd. Nach dem Zünden der Tischbombe überrascht uns Neo dieses Jahr mit seinen dunkel fruchtigen Aromen und zeigt mit seiner Mundfülle besonderen Charakter. Wie alle unsere Weine freut sich Neo, wenn er vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	13.09.2020
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH	3.3
Restzucker	-
Alkohol	13.5 Vol%
Freier Schwefel	25 mg/l
Schwefel gesamt	76 mg/l
Anzahl Flaschen	1376
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad



Regina

Lage:
Bioggio

Traube:
100% Merlot

Herstellung:

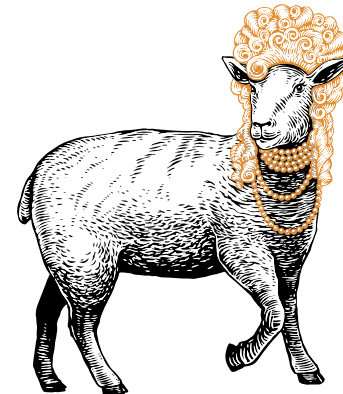
Die Trauben wurde abgebeert und in einem grossen Bottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Es wurde ein Saftabzug (Saigné) von rund 10% durchgeführt. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Nach einer Maischestandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst. Regina wurde für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche gelegt. Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battonage). Nach sechs Monaten im Holz wurde der Wein in die Amphore umgelegt, wo er nochmals zwölf Monate reifte. Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

Bemerkung:

Regina ist die Königin unserer Lagen-Merlots. Auch wenn pompös im Erscheinungsbild, besticht Regina eher durch ihre innere Werte. Sie ist samtig, komplex, fruchtig, würzig und ausdrucksstark zugleich. Im wahrsten Sinne eine Seiltänzerin trotz ihrer schweren königlichen Robe. Wie alle unsere Weine freut sich Regina, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).



Erntedatum	20.09.2021
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH	3.34
Restzucker	-
Alkohol	13.0 Vol%
Freier Schwefel	20 mg/l
Schwefel gesamt	66 mg/l
Anzahl Flaschen	1792
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad



Pietro



Lage:
Bioggio

Traube:
100% Cabernet franc

Herstellung:
Die Trauben wurden abgebeert und in einem grossen Bottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Nach einer Maischestandzeit von rund drei Wochen wurde der Cabernet Franc gepresst. Pietro wurde für den weiteren Weinausbau in eine grosse Ton-Amphore sowie in ein gebrauchtes Barrique aus Akazie gelegt, wo er bis zur Abfüllung verblieb (18 Monate). Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battongage). Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

Bemerkung:
Die Reben des Pietro gedeihen direkt auf dem Felsen. Eine Lage, die den Reben vieles abverlangt. Pietro liebt das Felsklettern. Zuviel Gewicht beim Klettern ist beschwerlich, infolgedessen besticht Pietro durch seine Leichtigkeit gepaart mit viel Körperkraft. Pietro zeichnet sich zudem durch seine Ausdauer sowie sein vielfältiges Aromaspektrum aus. Wie alle unsere Weine freut sich Pietro, wenn er vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	21.09.2021
Gesamtsäure	5.7 g/l
pH	3.53
Restzucker	-
Alkohol	13.0 Vol%
Freier Schwefel	24 mg/l
Schwefel gesamt	55 mg/l
Anzahl Flaschen	1'247
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad



Nome	Ann.	Descrizione*	CHF / bott.	Quantità bott. 75cl	CHF
Penelope	2022	Bianco del Ticino DOC, Chardonnay, Sauvignon bianco	30.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Leonce	2022	Vino spumante, rosato di Merlot, Ticino DOC, brut nature	22.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Agata	2023	Merlot del Ticino DOC, rosato	24.50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vittorio	<input type="checkbox"/> 2021 <input type="checkbox"/> 2022	Merlot del Ticino DOC, rosso	24.50	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Mathilde	2023	Merlot del Ticino DOC, rosso	22.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Neo	2020	Merlot IGT Svizzera italiana, rosso	25.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Carlotta	<input type="checkbox"/> 2020 <input type="checkbox"/> 2022	Merlot IGT Svizzera italiana, rosso Merlot del Ticino DOC, rosso	25.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Regina	<input type="checkbox"/> 2020 <input type="checkbox"/> 2021	Merlot IGT Svizzera italiana, rosso Merlot del Ticino DOC, rosso	34.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Pietro	2021	Rosso del Ticino DOC, Cabernet franc	34.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
				TOTAL	<input type="text"/>

* Vino con IGT: Vino con Indicazione Geografica Tipica della Svizzera italiana
Vino con DOC: Ticino, Denominazione di Origine Controllata

Preise in CHF, inklusiv 8.1% MWSt. Mindestbestellmenge für Versand 1 Karton (6 Flaschen), Portokosten bis 2 Kartons CHF 18.-, von 3 - 4 Kartons CHF 36.- dann CHF 54.-. Ab einem Warenwert von CHF 700.- ist die Lieferung portofrei. Unsere Weine können erst ab dem 18. Altersjahr bestellt werden.

Prezzi in CHF, IVA inclusa 8.1%. Quantità minima d'ordine per la spedizione 6 bottiglie, spedizione fino a 12 bottiglie CHF 18.-, da 18 - 24 bott. CHF 36.- poi CHF 54.-. A partire da un valore della merce di CHF 700.-, la consegna è gratuita. I nostri vini possono essere ordinati solo a partire dai 18 anni.

Nome compl. / Name

Indirizzo / Adresse

Città / Ort

Email:

Pagamento / Spedizione Ritiro in loco, abgeholt Contanti, Bar Carta di credito
 Spedizione, Versand Twint Fattura, Rechnung