



CANTINA
BLASS

opuscolo del vino



vigneti
varietà
geologia
dati tecnici
vinificazione
informazioni di base



Azienda / Filosofia

Attenzione verso l'uomo e la natura: è questo il principio fondamentale che ispira Cantina Blass. Cura che dedichiamo tanto alla coltivazione delle nostre viti e alla produzione del vino, quanto al rapporto con i nostri collaboratori, partner e clienti.

- Siamo una piccola azienda con passione, una boutique, diamo grande importanza ai dettagli
- Amiamo la buona vecchia artigiano – tutto è fatto a mano.
- Vogliamo produrre vini digeribili, usiamo solo additivi naturali in cantina, l'aggiunta di zolfo deve essere minima.
- I nostri vini devono essere facili da bere (il contrario di potenti e pesanti) e divertenti fino all'ultima goccia. La gestione dell'alcool è una parola chiave. Inoltre, i nostri vini possono anche essere a volte non convenzionali.
- La natura è unica, noi ce ne prendiamo cura. Per tale motivo ci asteniamo ovviamente dall'utilizzo di erbicidi e, per convinzione, non utilizziamo agenti chimici di sintesi.

Siamo un'impresa vitivinicola giovane e moderna e, in quanto tale, miriamo a evolverci senza sosta e a imparare qualcosa di nuovo a ogni annata. Per questo motivo traiamo ispirazione da idee convincenti, siamo sempre aperti nei confronti delle novità e ci piace seguire la nostra strada.



Vigneti

Bioggio

Posizione sublime, elevata, estesa, con lunghi filari (130m), terrazzamenti ripidi con un'ampia vista sulla valle e sul pittoresco Lago di Lugano. Non sorprende che qui prosperino i vitigni di Regina, l'uva reale, e di Pietro, l'uva ascetica. La posizione richiede grandi sforzi ai vitigni. Molto secco (nonostante 1800 mm di precipitazioni) e povero di nutrienti, perché sotto appena 15-30 cm di humus si trova direttamente la roccia nuda. Poiché la roccia proviene da una formazione montuosa molto antica, ha crepe e fessure (diversamente dallo gneiss del Sopraceneri), che le viti possono utilizzare per arrivare in profondità a più acqua e nutrienti.

Dimensione: circa 1 ha

Vitigni: Cabernet franc, Merlot, Chardonnay (età delle viti circa 25 anni)

Esposizione: SE

Altitudine: 390 – 435 s.l.m.

Precipitazioni: 1800 mm / anno, 100 giorni di pioggia

Durata del soleggiamento: 2050 ore di sole (55% della durata di soleggiamento massimo possibile)

Ventilazione: Molti venti termici montagna-valle e terra-acqua, e ciò è molto positivo per permettere alle viti di asciugare rapidamente.

Suolo / geologia: terreno sabbioso-ghiaioso (componente fine <25%), povero di nutrienti, pH 5,5-6,0, non calcareo, vegetato, filloniti di 300 milioni di anni (gneiss con intensa impronta tettonica), originari dall'orogenesi varisica

Vini: Regina, Pietro, Penelope



Gneiss di Bioggio (Foto Mike Krishnatreya)

Agno

Agno è il nostro vigneto più "giovane" che coltiviamo dal 2020. Ha terrazzamenti meravigliosamente curati e molto ripidi. Qui in estate fa un caldo infernale. Il vigneto è costituito da due appezzamenti fra i quali scorre un ruscello circondato da zona boschiva. Questo ruscello e una sorgente rendono il sito ricco di acqua. La baia di Agno è a soli 500 m in linea d'aria. La vicinanza al lago fornisce calore e una maggiore irradiazione solare grazie alla riflessione. La parte settentrionale del sito è attualmente a maggese e si sta rigenerando.

Dimensione: circa 1,5 ha

Vitigni: Merlot, poco Cabernet Sauvignon (viti di circa 30 anni), Sauvignac (piantato 2023), Chardonnay e Sauvignon bianco

Esposizione: SE

Altitudine: 340 – 380 s.l.m.

Precipitazioni: 1800 mm / anno, 100 giorni di pioggia

Durata del soleggiamento: 2050 ore di sole (55% della durata di soleggiamento massimo possibile)

Ventilazione: Molti venti termici montagna-valle e terra-acqua

Suolo / geologia: terreno sabbioso-ghiaioso (componente fine <25%), pH 6,0, non calcareo, povero di nutrienti, vegetato, ghiaioni sui pendii (roccia sciolta) tra cui filloniti (sopra, gneiss con intensa impronta tettonica) e gneiss del San Bernardo (sotto), di circa 300 milioni di anni

Vini: Agata, Vittorio, Neo 2020



Vigneto e baia di Agno (Foto Mike Krishnatreya)



Vigneto di Astano (Foto Mike Krishnatreya)

Astano-Chiesa

Il nostro vigneto più piccolo, ma l'unico che possiamo raggiungere facilmente a piedi (dalla cantina in 3 minuti a piedi). I filari si trovano direttamente sotto il muro della chiesa di San Pietro di Astano (costruita nel 1654). All'inizio del XX secolo Astano era completamente circondato da viti. Oggi sono rimasti solo alcuni piccoli appezzamenti. L'alto muro della chiesa procura una maggiore irradiazione di calore e quindi un microclima particolarmente favorevole.

Dimensione: 4 a

Vitigni: Sauvignon blanc (piantato nel 2012, 2021)

Esposizione: S

Altitudine: 630 s.l.m.

Precipitazioni: 1800 mm / anno, 100 giorni di pioggia

Durata del soleggiamento: 2050 ore di sole (55% della durata di soleggiamento massimo possibile)

Ventilazione: Venti termici montagna-valle, vigneto alquanto riparato dal vento

Suolo / geologia: suolo sabbioso-ghiaioso (componente fine <30%), pH 6, non calcareo, vegetato, sottile strato morenico dell'ultima era glaciale, gneiss a mica poco profondi, originari dall'orogenesi varistica (basamento cristallino risalente al Pre-Permiano, circa 300 milioni di anni).

Vini: Penelope

Sessa-Paese

L'apprezzamento si trova sul margine orientale di Sessa, con una vista diretta sulla chiesa di San Martino. Il rintocco di tanto in tanto riecheggia tra i filari di viti, promettendo benedizioni per il prossimo raccolto. È una zona molto verde e ricca di acqua. Il vigneto è a più strati, ma è anche difficile da coltivare, e ciò influisce anche sul carattere vario dei vini ottenuti. Le viti nodose, che presto avranno 30 anni, donano un succo con un carattere forte e pieno di sfaccettature.

Dimensione: ¾ ha

Vitigni: Merlot (viti di circa 30 anni)

Esposizione: SSW

Altitudine: 395 – 425 s.l.m.

Precipitazioni: 1800 mm / anno, 100 giorni di pioggia

Durata del soleggiamento: 2050 ore di sole (55% della durata di soleggiamento massimo possibile)

Ventilazione: Venti termici montagna-valle

Suolo / geologia: suolo sabbioso leggermente ghiaioso (componente fine <20%), pH 6,5, non calcareo, vegetato, sottile strato morenico dell'ultima era glaciale, gneiss a mica poco profondi, originari dall'orogenesi varistica (circa 300 milioni di anni).

Vini: Mathilde, Carlotta e Leonce



Vigneto di Sessa paese (Foto Mike Krishnatreya)

Sessa - Gromo

Questo vigneto è pieno di vita. Insetti di ogni tipo che strisciano, camminano, svolazzano ovunque, fiori splendidi, perfino cinghiali: qui c'è ogni meraviglia della natura! È il vigneto con la maggiore biodiversità. Un luogo mistico e bellissimo, praticamente in mezzo al bosco. La posizione leggermente rialzata permette all'uva di maturare un po' più tardi. Da qui la vista spazia lontanissimo - dal lago Maggiore e al massiccio del Monte Rosa con la cima Dufour.

Dimensione: ½ ha

Vitigni: Prima Merlot, dal 2022 Chenin blanc

Esposizione: SW

Altitudine: 500 – 520 s.l.m.

Precipitazioni: 1800 mm / anno, 100 giorni di pioggia

Durata del soleggiamento: 2050 ore di sole (55% della durata di soleggiamento massimo possibile)

Ventilazione: Venti termici montagna-valle

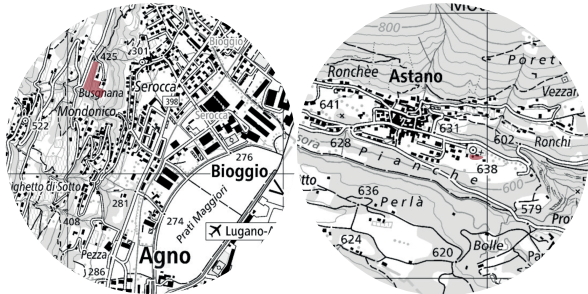
Suolo / geologia: suolo molto sabbioso, leggermente ghiaioso (componente fine <10%), pH 6,0, non calcareo, povero di nutrienti, vegetato, strato morenico dell'ultima era glaciale, gneiss a mica poco profondi, originari dall'orogenesi varistica (circa 300 milioni di anni).

Vini: Vito 2019/20 e in futuro un vino Chenin blanc (piantato 2022)



Vigneto di Gromo, questo vigneto sarà presto ripiantato (Foto Mike Krishnatreya)

Penelope



Vigneti:

Bioggio, Astano

Vitigno:

75% Chardonnay, 25% Sauvignon blanc

Vinificazione:

Le uve sono state diraspate, leggermente pigiate e macerate per 48 ore senza aggiunta di zolfo in un serbatoio di acciaio raffreddato. L'uva è stata poi pressata con la tecnica "pressurage champenois". Il mosto ottenuto è stato ossidato in modo naturale e fatto sedimentare per altre 24 ore in un serbatoio d'acciaio raffreddato. Il Sauvignon bianco è stato vinificato separatamente utilizzando il metodo "Macération Semi-Carbonique". Per la successiva vinificazione, entrambi i vini sono stati assemblati e messi in anfora, dove sono rimasti fino all'imbottigliamento. È stata effettuata una fermentazione malolattica (FML). Per tre mesi sono state mescolate le fecce una volta alla settimana (battonage). Il vino è stato imbottigliato con una filtrazione grossolana.

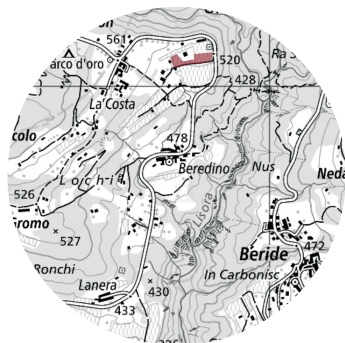
Osservazione:

Un vino puro di anfora, che noi chiamiamo anche "Pur Jus". Penelope non nasconde nulla, è così com'è. Penelope non assomiglia solo esternamente alle nostre anfore, ma condivide anche i loro valori interiori. Conquista con il suo corpo rotondo e corposo, il suo stile vivace e fruttato fresco e la sua nota speziata. Come tutti i nostri vini, Penelope è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	26./29.08.2022
Acidità totale	4.6 g/l
pH	3.47
Zuccheri	1.0 g/l
Alcool	12.5 Vol%
SO ₂ libero	5 mg/l
SO ₂ totale	89 mg/l
Produzione (bott.)	435
Temp. di Servizio	ca. 15 °C



Marlene



Vigneti:

Sessa – La Costa

Vitigno:

100% Sauvignon blanc

Vinificazione:

Le uve sono state dirasate, leggermente pigiate e macerate per 48 ore senza aggiunta di zolfo in un serbatoio di acciaio raffreddato. L'uva è stata poi pressata con la tecnica "pressurage champenois". Il mosto ottenuto è stato ossidato in modo naturale e fatto sedimentare per altre 24 ore in un serbatoio d'acciaio raffreddato. Per la successiva vinificazione, Marlene è stato messo in una Barrique di acacia slovena, dove è rimasto fino all'imbottigliamento. La fermentazione è durata due settimane ed è stata effettuata con l'aiuto di un lievito organico. La temperatura di fermentazione era compresa fra 18 e 22 gradi. È stata effettuata una fermentazione malolattica (FML). Per tre mesi sono state mescolate le fecce una volta alla settimana (battonage). Il vino è stato imbottigliato non filtrato.

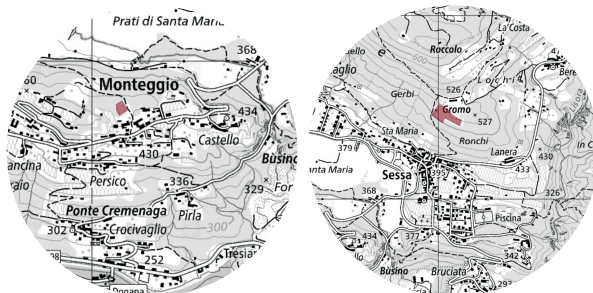
Osservazione:

Un vino puro di barrique, che noi chiamiamo anche "Blanc Fumé". Diversamente dalla sorella Penelope, Marlene sfrutta l'effetto del legno, accessorio maschile, e il suo effetto seducente di nuvole di fumo. Un diversivo che non vuole nascondere completamente il nucleo fruttato e vivace del vino. Come tutti i nostri vini, Marlene è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	15.09.2020
Acidità totale	64 g/l
pH	3.2
Zuccheri	-
Alcool	12.0 Vol%
SO ₂ libero	16 mg/l
SO ₂ totale	52 mg/l
Produzione (bott.)	332
Temp. di servizio	ca. 12 °C



Lena



Vigneti:

Monteggio, Gromo

Vitigno:

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

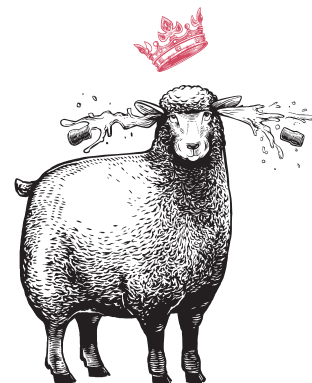
Vinificazione:

I tre vitigni sono stati pressati insieme come grappoli interi con la tecnica "presurage champenois". Il mosto è stato leggermente ossidato in modo naturale e poi fatto sedimentare per 48 ore in un serbatoio d'acciaio raffreddato. La fermentazione del vino base è stata effettuata con un lievito organico ed è durata circa 15 settimane. Successivamente il vino è stato messo in bottiglia. La fermentazione in bottiglia è durata circa 2 mesi. Il vino spumante è ancora "sur latte" cioè sulla feccia fine di lievito.

Osservazione:

A Lena non è stato aggiunto zolfo in nessuna fase della sua produzione ed è un vino naturalmente torbido. Pertanto, si hanno due vini in una bottiglia, uno torbido o, dopo il deposito delle fecce, un vino spumante limpido. In termini di gusto questa è una grande differenza. Lena è la nostra principessa vivace, un po' instabile ma versatile. Colpisce per il gusto fruttato, la freschezza frizzante e le delicate note di lievito. Il Pet Nat va gustato ben freddo. La bottiglia deve essere aperta lentamente con contropressione ed è consigliabile avere un bicchiere pronto accanto. A causa delle fecce e della stabilità tartarica, potrebbe esserci un po' di schiuma all'apertura. La stabilità tartarica visibile è un processo naturale.

Data di raccolta	08.09.2020
Acidità totale	6 g/l
pH	3.3
Zuccheri	6
Alcool	13.1 Vol%
SO ₂ libero	6 mg/l
SO ₂ totale	28 mg/l
Produzione (bott.)	198
Temp. di servizio	ca. 10 °C



Leonce



Vigneti:
Sessa

Vitigno:
100% Merlot

Vinificazione:

Una parte delle uve è stato premuto direttamente. Le uve rimanenti, che non sono state diraspate, sono state messe sopra questa miscela di fermentazione e il tino è stato chiuso con un coperchio. La "macération semi-carbonique" è durata circa 14 giorni. L'uva è stata pressata con la tecnica "pressurage champenois". Il succo pressato è stato infine fatto fermentare in un'anfora e poi trasferito in bottiglia per la seconda fermentazione. Il vino spumante è ancora "sur latte" cioè sulla feccia fine di lievito.

Osservazione:

Leonce è un vino naturalmente torbido. Pertanto, si hanno due vini in una bottiglia, uno torbido o, dopo il deposito delle fecce, un vino spumante limpido. In termini di gusto questa è una grande differenza.

Leonce è il principe, la controparte maschile di Lena e come lei non è affatto noioso. Un compagno meravigliosamente fruttato con un perlage fresco e una consistenza cremosa. Il vino va gustato ben freddo. La bottiglia deve essere aperta lentamente con contropressione ed è consigliabile avere un bicchiere pronto accanto. A causa delle fecce e della stabilità tartarica, potrebbe esserci un po' di schiuma all'apertura. La stabilità tartarica visibile è un processo naturale.

Data di raccolta 4./6./10.09.2022

Acidità totale 5.0 g/l

pH 3.59

Zuccheri < 1.0 g/l-

Alcool 12.5 Vol%

SO₂ libero 5 mg/l

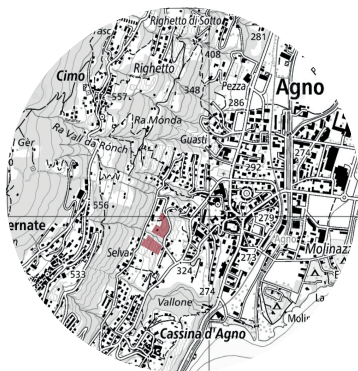
SO₂ totale 48 mg/l

Produzione (bott.) 636

Temp. di servizio ca. 12 °C



Agata



Vigneti:
Agno

Vitigno:
100% Merlot

Vinificazione:

Una parte delle uve è stata macerata in un tino con i piedi. Le uve rimanenti, che non sono state diraspate, sono state messe sopra questa miscela di fermentazione e il tino è stato chiuso con un coperchio. La "macération semi-carbonique" è durata due settimane. L'uva è stata pressata con la tecnica "pressurage champenois". Per Agata è stato utilizzato solo il cuore o la parte centrale del processo di pressatura. Il succo pressato è stato fatto fermentare lentamente in un'anfora. L'acido malico rimanente è stato degradato con una fermentazione malolattica biologica. Le fecce fini sono state mescolate (battonage). Il vino è stato imbottigliato con una filtrazione grossolana.

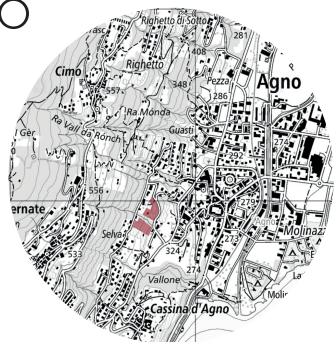
Osservazione:

Un Rosé o anche un Rosso Leggero è stato interpretato qui in modo diverso. Un vino che forse polarizza qualcosa e allo stesso tempo dà piacere. Agata non si distingue solo per l'immagine del suo grande cesto di frutta, ma anche per il contenuto. Agata è la sorella gemella di Vittorio e si differenzia principalmente per la frazione di pressatura utilizzata per lei. Data la sua nota fruttata, il vino dovrebbe essere bevuto un po' più fresco come un vino rosso, ma più caldo di un vino bianco.

Data di raccolta	11/12.09.2023
Acidità totale	-
pH	-
Zuccheri	-
Alcool	12.5 Vol%
SO ₂ libero	-
SO ₂ totale	-
Produzione (bott.)	-
Temp. di servizio	ca. 16 °C



Vittorio



Vigneti:
Agno

Vitigno:
100% Merlot

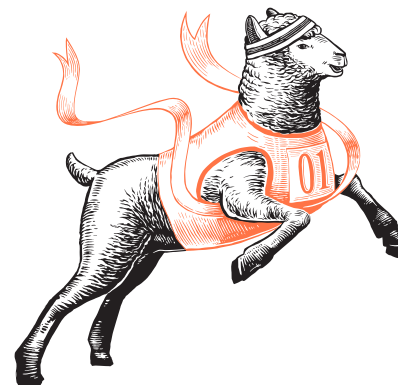
Vinificazione:

Una parte delle uve è stata macerata in un tino con i piedi e poi è stato inoculato un lievito selvatico biologico. Le uve rimanenti, che non sono state diraspate, sono state messe sopra questa miscela di fermentazione e il tino è stato chiuso con un coperchio. La "macération semi-carbonique" è durata 14 giorni. L'uva è stata pressata con la tecnica "pressurage champenois". Per Vittorio sono state utilizzate solo la fase iniziale e la fase finale del processo di pressatura. Il succo pressato è stato fatto fermentare in un serbatoio di acciaio. L'acido malico rimanente è stato degradato con una fermentazione malolattica biologica. Il vino è messo per l'invecchiamento in barrique usate di rovere svizzero, francese e americano per 9 mesi. Le fecce fini sono state mescolate (battonage). Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

Osservazione:

Vittorio è un vino rosso, di tipo un po' più leggero. Vittorio è il primo vino rosso, che ha lasciato la pressa nel scorso autunno o semplicemente è il primo vino che ha tagliato il traguardo. Per questo lo chiamiamo anche "Premier Jus". Diversamente dalla sorella gemella Agata con i suoi frutti rossi, Vittorio ha piuttosto aromi di frutti scuri. Vittorio è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria.

Data di raccolta	10.09.2022
Acidità totale	5.1 g/l
pH	3.42
Zuccheri	< 1.0 g/l
Alcool	13.0 Vol%
SO ₂ libero	10 mg/l
SO ₂ totale	88 mg/l
Produzione (bott.)	1'743
Temp. di servizio	ca. 18 °C



Mathilde



Vigneto

Sessa

Vitigno:

100% Merlot

Vinificazione:

Circa la metà delle uve è stato pressato direttamente (pressa a grappolo intero). Dopo una sedimentazione, il mosto rosa è stato messo in barrique (rovere svizzero) per la fermentazione. Il resto delle uve è stato diraspato e macerato in un serbatoio, raffreddato e senza l'aggiunta di zolfo. Durante la fermentazione, il tappo di vinacce nel tino di legno è stato spinto a mano una volta al giorno (pigeage). Dopo un periodo di macerazione di circa 3 settimane, il Merlot è stato pressato e messo in barrique di rovere svizzero usate per l'ulteriore vinificazione. La fermentazione malolattica (FML) ha avuto luogo nelle botti di legno. I lieviti fini sono stati rimescolati (battonage). Dopo 6 mesi in legno, il vino rosato è stato assemblato con il vino macerato. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

Osservazione:

Il sito di Sessa è e rimane difficile da coltivare. Ciò è stato particolarmente evidente nell'anno delle piogge 2021, in cui due terzi del raccolto sono andati persi. Ciononostante, il sito mostra carattere e ci ha dato la dinamica mongolfiera Mathilde. È fresco e fruttato come un rosé e pieno come un vino rosso. Un Merlot più leggero. Mathilde è felice di prendere aria prima di gustarlo.

Data di raccolta	19/20.09.2023
Acidità totale	-
pH	-
Zuccheri	-
Alcool	12.0 Vol%
SO ₂ libero	-
SO ₂ totale	-
Produzione (bott.)	-
Temp. di servizio	ca. 18 °C



Carlotta



Vigneto:

Sessa

Vitigno:

100% Merlot

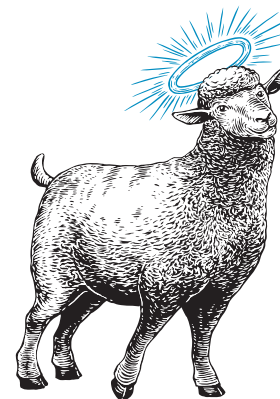
Vinificazione:

La maggior parte delle uve (90%) è stata diraspata, raffreddata in un grande tino svizzero di fermentazione in legno e macerate senza aggiunta di zolfo. Una piccola parte (10%) delle uve è stata messa nel tino di fermentazione come acini interi. È stata effettuata una svinatura (saigné) di circa il 10%. Il mosto è stato inoculato con un lievito selvatico organico. Durante la fermentazione il cappello di vinacce è stato spinto verso il basso a mano una volta al giorno (pigeage). La fermentazione è avvenuta a una temperatura tra i 22 e i 24 gradi. Dopo un periodo di macerazione di circa tre settimane, il Merlot è stato pressato. Carlotta è stato messo in barrique di rovere francese e americano usate per proseguire la vinificazione. La fermentazione malolattica ha avuto luogo nelle botti di legno. Per 2 mesi le fecce fini sono state mescolate (battonage). Dopo 6 mesi nel legno, il vino è stato trasferito nell'anfora dove è maturato per altri 12 mesi. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

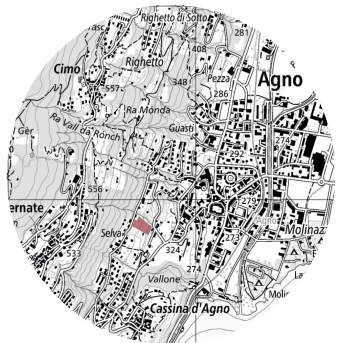
Osservazione:

Carlotta è la quarta interpretazione di Merlot dal vigneto Sessa e, come suggerisce il nome, anche la più piena di energia. Il vigneto Sessa è a più strati, difficile da coltivare e ciò influisce anche sul carattere di Carlotta. Carlotta ha un carattere forte e un cuore caldo. La chiesa San Martino di Sessa è vicina al nostro vigneto e influisce in modo inconfondibile sull'aspetto di Carlotta. Come tutti i nostri vini, Carlotta è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	17.09.2020
Acidità totale	5.4 g/l
pH	3.6
Zuccheri	-
Alcool	13.0 Vol%
SO ₂ libero	30 mg/l
SO ₂ totale	86 mg/l
Produzione (bott.)	1537
Temp. di servizio	18 °C



Neo



Vigneto
Agno

Vitigno:

98% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon

Vinificazione:

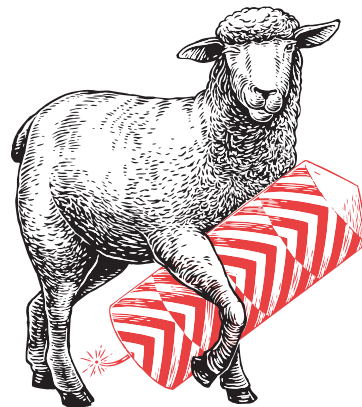
La maggior parte delle uve (92%) è stata diraspata e macerata in un grande tino di fermentazione in legno di quercia svizzero, raffreddato e senza l'aggiunta di zolfo. Una piccola parte (8%) delle uve è stata messa nel tino di fermentazione come acini interi. È stata effettuata un'estrazione di succo (saigné) di circa il 10%. Il mosto è stato inoculato con un lievito selvatico biologico. Durante la fermentazione, il cappello di vinacce è stato spinto a mano una volta al giorno (pigeage). La fermentazione è avvenuta a una temperatura compresa tra 22 e 25 gradi. Dopo un periodo di macerazione di circa tre settimane, il Merlot è stato pressato. Il Neo è stato messo in barrique di rovere francese e americano usate per l'ulteriore invecchiamento. La fermentazione malolattica (FML) ha avuto luogo nelle botti di legno. Durante due mesi, i lieviti fini sono stati rimescolati (battonage). Dopo 6 mesi in legno, il vino è stato trasferito in anfora, dove è maturato per altri 24 mesi. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

Osservazione:

Neo e la sua bomba da tavolo ci sorprendono ogni anno. Ecco perché lo chiamiamo anche "Vin de surprise". Una volta è bianco, una volta è rosso e poi è di nuovo frizzante.

Dopo aver fatto esplodere la bomba a tavola, Neo ci sorprende quest'anno con i suoi aromi fruttati scuri e mostra un carattere speciale con la sua pienezza in bocca. Come tutti i nostri vini, Neo è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	13.09.2020
Acidità totale	6,0 g/l
pH	3,3
Zuccheri	-
Alcool	13,5 Vol%
SO ₂ libero	25 mg/l
SO ₂ totale	76 mg/l
Produzione (bott.)	1376
Temp. di servizio	ca. 18 °C



Regina

Vigneto:

Bioggio

Vitigno:

100% Merlot

Vinificazione:

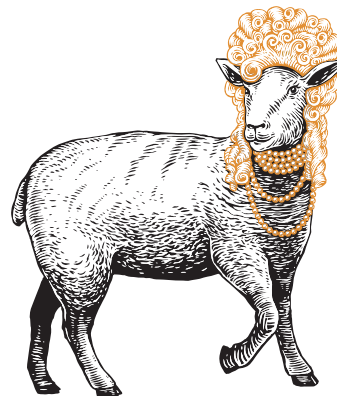
Le uve sono state diraspate, raffreddata in un grande serbatoio di fermentazione e macerate senza aggiunta di zolfo. È stata effettuata una svinatura (saigné) di circa il 10%. Durante la fermentazione il cappello di vinacce è stato spinto verso il basso a mano una volta al giorno (pigeage). Dopo un periodo di macerazione di circa tre settimane, il Merlot è stato pressato. Regina è stato messo in barrique di rovere francese, americano e svizzero usate per proseguire la vinificazione. La fermentazione malolattica ha avuto luogo nelle botti di legno. Le fecce fini sono state mescolate (battonage). Dopo 6 mesi nel legno, il vino è stato trasferito nell'anfora dove è maturato per altri 12 mesi. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

Osservazione:

„Regina“ è la regina dei nostri Merlot Cru. Nonostante l'aspetto pomposo, Regina impressiona piuttosto per i suoi valori interiori. È un vino vellutato, complesso, fruttato, speziato ed espressivo allo stesso tempo. Un'equilibrista nel vero senso della parola, nonostante il suo pesante abito reale. Come tutti i nostri vini, Regina è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).



Data di raccolta	20.09.2021
Acidità totale	5.8 g/l
pH	3.34
Zuccheri	-
Alcool	13.0 Vol%
SO ₂ libero	20 mg/l
SO ₂ totale	66 mg/l
Produzione (bott.)	1792
Temp. di servizio	ca. 18 °C



Pietro



Vigneto:

Bioggio

Vitigno:

100% Cabernet franc

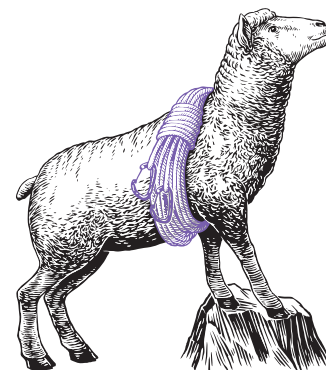
Vinificazione:

Le uve sono state diraspate, raffreddate in un grande serbatoio di fermentazione e macerate senza aggiunta di zolfo. Durante la fermentazione il cappello di vinacce è stato spinto verso il basso a mano una volta al giorno (pigeage). Dopo un periodo di macerazione di circa 3 settimane, il Cabernet Franc è stato pressato. Pietro è stato messo in una grande anfora e barrique di rovere di acacia, dove è rimasto fino all'imbottigliamento. La fermentazione malolattica (FML) è avvenuta nell'anfora e nelle barriques. Le fecce fini sono state mescolate (battonage). Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

Osservazione:

Le viti del Pietro crescono direttamente sulla roccia. Una posizione che richiede grandi sforzi ai vitigni. Pietro ama arrampicarsi sulle rocce. L'eccessiva pesantezza rende difficile l'arrampicata, per questo Pietro colpisce per la sua leggerezza abbinata a molta forza fisica. Pietro si caratterizza anche per la sua resistenza e per il suo spettro aromatico diversificato. Come tutti i nostri vini, Pietro è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	21.09.2021
Acidità totale	5.7 g/l
pH	3.53
Zuccheri	-
Alcool	13.0 Vol%
SO ₂ libero	24 mg/l
SO ₂ totale	55 mg/l
Produzione (bott.)	1'247
Temp. di servizio	ca. 18 °C



Nome	Ann.	Descrizione*	CHF / bott.	Quantità bott. 75cl	CHF
Penelope	2022	Bianco del Ticino DOC, Chardonnay, Sauvignon bianco	34.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vagabondo	2022	Gewürztraminer ggA Landwein Pfalz Deutschland	30.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Leonce	2022	Vino spumante, rosato di Merlot, Ticino DOC, brut nature	25.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Agata	2023	Merlot del Ticino DOC, rosato	28.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vittorio	2022	Merlot del Ticino DOC, rosso	28.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Mathilde	2023	Merlot del Ticino DOC, rosso	25.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Neo	2020	Merlot IGT Svizzera italiana, rosso	25.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Carlotta	2022	Merlot del Ticino DOC, rosso	30.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Regina	2021	Merlot del Ticino DOC, rosso	39.00	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Pietro	2021	Rosso del Ticino DOC, Cabernet franc	39.00	<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 ist 1 Karton (6 Flaschen), Portokosten pro Karton CHF 12.-. Ab einem Warenwert von CHF 500.- 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, spese di spedizione per cartone CHF 12.-. A partire da un valore della merce di CHF 500.-, 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

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ritiro in loco, abgeholt | <input type="checkbox"/> Contanti, Bar | <input type="checkbox"/> Carta di credito |
| <input type="checkbox"/> Spedizione, Versand | <input type="checkbox"/> Twint | <input type="checkbox"/> Fattura, Rechnung |