

FAWINO

Cantastorie Senza Sulfiti

Merlot TI DOC



| | |
|----------------------|---------------|
| Jahrgang: | 2021 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Fawino |
| Traubensorten: | Merlot |
| Alkoholgehalt: | 12.50% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 16-18° |

Die Trauben für diesen Merlot stammen aus Lagen rund um Salorino - Mendrisio. Gekeltert aus den gleichen Trauben wie der Cantastorie "classico", jedoch ohne Schwefelzusatz, spontan vergoren und nicht filtriert. Außerdem erfolgt ein Ausbau für 10 Monate in gebrauchten Barriques. Einladendes Bouquet mit Aromen von Morellen, Zwetschgenmus und etwas Cassis, dazu gesellen sich fein würzige Noten von getrockneten Kräutern und zarten Rauch Tönen. Am Gaumen mit schönem Fruchtschmelz, feiner Tannin Struktur und einer dezenten, passenden Herbe im Finale.

Empfehlung

Toll zu einer kalten Platte mit Tessiner- und italienischen Spezialitäten, aber auch zur Minestrone, zu Risotto oder Pasta Gerichten. Wunderbar auch zu Sasiccia Ticinese und Luganighe oder Fleisch vom Grill.

Produzent

Simone Favini war schon als Kind leidenschaftlich am Weinbau interessiert und vinifizierte 2005 schon seinen ersten Wein. Aus dieser frühen Leidenschaft und der Liebe zur Natur entstand der Wunsch, Önologie zu studieren und eine eigene Produktion aufzubauen. Verschiedene Auszeichnungen folgten schon bald. Bestärkt durch diese Erfolge entscheidet er sich, die Produktion zu steigern und eine neue, größere Weinkellerei in Mendrisio zu eröffnen. 2012 findet er mit Claudio Widmer einen Geschäftspartner, und die Cantina Fa`wino GmbH wurde gegründet. Die beiden fokussieren ihre Bemühungen darauf, Weine zu produzieren, welche die Eigenheiten der Region Mendrisiotto zum Ausdruck bringen. Die Parzellen befinden sich an den Hängen des Monte Generoso und des Monte San Giorgio, die im südlichsten Teil des Tessins gelegen sind. Ihr vorrangiges Ziel besteht darin, Trauben von höchster Qualität zu erzeugen und deren Potenzial durch eine möglichst sorgfältige Weiterverarbeitung zu entfalten. Naturnaher Rebbau ist dabei eine Selbstverständlichkeit und wo immer möglich wird nach biologischen

Richtlinien gearbeitet. Auch önologische Eingriffe werden auf das notwendige Minimum reduziert, um die positiven Eigenheiten des Jahrgangs und des Terroirs möglichst unbeschadet in die Flasche zu bringen. Die alkoholische Gärung wird in Edelstahltanks oder für die besonders hochwertigen Weine in Fässern aus Schweizer Eiche durchgeführt. Das Resultat sind Weine, welche sowohl die Typizität der Rebsorten, als auch das Terroir aufs Schönste wiederspiegeln.