



# MERLOT "MATHILDE", TICINO DOC

Cantina Blass, Astano

## 2023



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.

Die Merlot Trauben stammen aus der Sessa Lage und Rund ein Drittel (30%) wurde direkt abgepresst und nach einer zweitägigen Sedimentation für die Gärung ins französische Barrique gelegt. Der Rest der Trauben (70%) wurde abgebeert und in einem Schweizer Holzgärbottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemischt. Nach einer Maischenstandzeit von rund 2 Wochen wurde der Merlot gepresst und für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gelegt. Nach 6 Monaten im Holz wurde der rosafarbene mit dem Maischevergorene Wein assembliert und in die Amphore umgelegt, wo er nochmals 12 Monate reifte.

Land / Region:	Schweiz / Tessin
Farbe:	rot
Traubensorte:	Merlot
Alkohol in %:	12
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.