Martel.
Wein geniessen.

Rosso di Luna 2024

Merlot Ticino DOC
Delea

Merlot

2024

Tessin

Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Pizza&Pasta & Risotto, Vegetarische Gerichte aller Art

trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

konventionell

12.50 % Vol.

leichter Wein

Delea

Zum Wein

Hinter charaktervollen Weinen stehen immer faszinierende Persönlichkeiten. Angelo Delea, ehemaliger Gastronom, ist ein temperamentvoller Weinmacher. Er gründete die Firma 1983 und ist einer der Bannerträger der neuen, ehrgeizigen und qualitätsbewussten Winzergeneration im Tessin. Heute führen seine zwei Söhne David und Cäsar das Weingut. Angelo hat sich aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Die Trauben für diesen Wein kommen aus der teils über 100% steilen Lage San Carlo in Locarno. Die Erträge sind hier bescheiden, umso intensiver ist die Aromatik. Nach einer langen Mazeration wird der Wein rund ein Jahr in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Ein Wein voll wunderbarer Balance und mit feinster Textur. Das Weingut umfasst 20 ha Rebfläche, hauptsächlich im Sopra-, aber auch im Sottoceneri. Die Linie "Le Lune" (die Monde) steht für traditionelle, frische und fruchtige Weine, die sowohl ausgezeichnet zu Aperitifs oder auch zu typischen Gerichten der Tessiner-Küche passen wie etwa Coniglio.

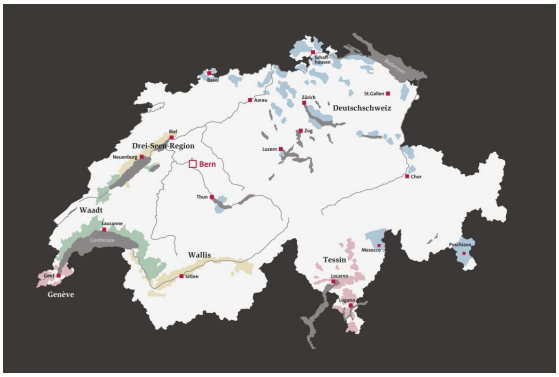
© Martel AG St.Gallen

Sympathischer Hauswein-Merlot.

© Martel AG St.Gallen

Schweiz / Tessin

Winzerportrait Angelo Delea



Angelo und Davide Delea, Besitzer

Weingut

1983

23 ha

Besitz: Angelo Delea
Gutsleitung: Cesare und David Delea
Weinbereitung: Giuseppe Longhini

Weiss: Chardonnay, Sauvignon Blanc
Rot: Cabernet Franc, Merlot

Kalk, Sand, Granit

Anbau

konventionell

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Seit 1983 steht Angelo Delea mit an der Spitze einer neuen Winzergeneration im Tessin, die weit über unsere Grenzen hinaus für Aufsehen sorgte. Als Unternehmer ebenso engagiert wie als Winzer und Grappa-Brenner, hat sich Delea jedoch nie damit begnügt, mit einer gehätschelten Mikro-Cuvée eines «Garage-Merlot» Kritiker-Punkte zu sammeln. Seine «filosofia Delea» zieht sich quasi durch ein Gesamtkunstwerk und bedeutet Temperament und Leidenschaft für erlesene, jedoch ungekünstelte, originale und herzhafte Qualität. Mit seinem unermüdlichen Engagement und seinem Ideenreichtum kreierte Angelo Delea quasi nebenbei auch noch so renommierte (Michelin-empfohlene) Gourmetadressen wie die Osteria Delea in Losone, das Fischrestaurant Cittadella in Locarno oder auch die Agriturismo-Fattoria Amorosa. Herzstück ist jedoch die Cantina Delea in Losone, in der die Delea-Weine und -Grappe in 8 m Tiefe unter idealen Bedingungen reifen, aus Früchten von 20 ha eigenen Rebbergen und von zugekauften Trauben. Einzigartig ist auch die eigene Produktion von drei verschiedenen Qualitäten Balsamico-Essig. Im Familienbetrieb besetzen David und Cesare Delea heute die Positionen für die zweite Generation.

«Vorreiter bester Tessiner Qualität.»

— Martel über Delea

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen