



Martel.  
Wein genießen.

## Carato Merlot Riserva 2021

Ticino DOC  
Delea



Merlot



2021



Tessin



Italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen,  
Rotes Fleisch, Trüffelgerichte



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach  
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit  
gewinnen



konventionell



14.00 % Vol.



schwerer Wein



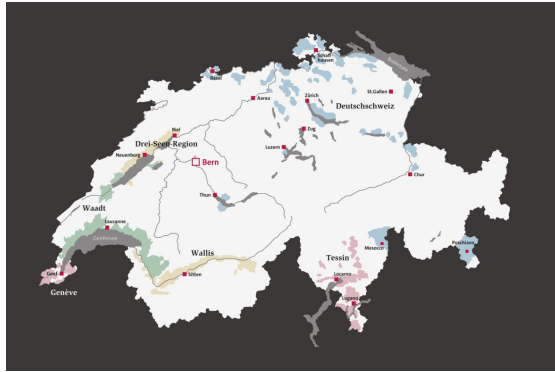
Delea

### Zum Wein

Der kraftvolle und elegante Merlot Carato Riserva ist eine Art Premier Cru und das Flaggschiff des Hauses Delea. Er stammt von alten Reben aus steilen Hanglagen. Dieser Tessiner Merlot der Spitzenklasse wird nur in sehr guten Jahren produziert. Ein edler, komplexer und dichter Wein mit Würze, Frucht und feinen Zedernholznoten.


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

## 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 herzhafteste 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

# Impressionen

