



Martel.
Wein geniessen.



Carato

Ticino DOC

Winzer	Delea
Region	Tessin
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	37.5 cl
Qualifizierung / Lage	Ticino DOC
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Merlot
Anbauart	konventionell
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	14.00 % Vol.
Passt zu	rotem Fleisch, italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichten
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Hinter charaktvollen Weinen stehen immer faszinierende Persönlichkeiten. Angelo Delea, ehemaliger Gastronom, ist ein temperamentvoller Winzermacher. 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 feinsten Textur. Das Weingut umfasst 20 ha Rebfläche, hauptsächlich im Sopra-, aber auch im Sottoceneri. Dieser Merlot stammt von alten Rebstöcken und ergibt nach einem klassischen Ausbau in Bordeaux-Art im "Carato", dem kleinen Holzfass, einen vielschichtigen und tiefen Wein mit würziger Frucht und edlen Röstaromen.

Weingut Delea

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Angelo Delea
Rebberge	20 ha eigene Reben und Zukauf von Trauben
Sortenspiegel	Rot: Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc Weiss: Sauvignon, Sémillon, Chardonnay
Durchschnittliche Produktion	ca. 500'000 Flaschen Tessiner Weine ca. 30'000 Flaschen Grappa ca. 10'000 Flaschen Aceto Balsamico
Weinstil	Sortentypische Weine, vom einfachen Alltagswein bis zum anspruchsvollen, im Barrique ausgebauten Wein mit Lagerpotential



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 herzhaft 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.