



DEGUSTAZIONI

Presentata da Paolo Basso la Cuvée des sommeliers 2015

La Cuvée des Sommeliers 2015 è stata presentata alla stampa e a personalità del settore presso la barricaia della Vinattieri di Ligornetto lo scorso novembre. Un'iniziativa dell'Association Suisse des Sommeliers Professionnels, presente con il presidente nazionale Piero Tenca e quello cantonale Savino Angioletti.

La produzione è stata affidata appunto all'azienda di Zanini: quasi un ritorno, visto che la prima fu vinificata proprio da Luigi Zanini senior nel 1990.

Questa cuvée, disponibile in 800 bottiglie magnum, proviene dal vigneto denominato "Collina Ideale" a Rancate della superficie di un ettaro. Le uve Merlot sono state vinificate in tini di legno con macerazione di 21 giorni e affinamento in barrique per 18 mesi. Gradazione alcolica di 13,5%. La nuova cuvée è stata degustata in anteprima dal sommelier Paolo Basso che ne ha evidenziato l'alta qualità e il buon potenziale di invecchiamento.



Da sinistra: Paolo Basso, Savino Angioletti, Piero Tenca, Luigi Zanini jr e alcuni sommelier con la nuova cuvée



DEGUSTATIONEN

Die Cuvée der Sommeliers 2015 präsentiert von Paolo Basso

Im Barrique-Keller von Vinattieri in Ligornetto ist im November die Cuvée des Sommeliers 2015 den Medien und Persönlichkeiten aus der Branche vorgestellt worden. Bei dieser Initiative der Association Suisse des Sommelier Professionnels, die durch den nationalen Präsidenten Piero Tenca sowie Kantonalpräsident Savino Angioletti vertreten war, wird jeweils einer Kellerei die Produktion eines Weins anvertraut. Diesmal war es die Kellerei Zanini, was fast eine Rückkehr zu den Wurzeln ist, kelterte Luigi Zanini Senior 1990 doch den ersten Sommelier-Wein.

Die Cuvée, von der 800 Magnumflaschen hergestellt wurden, stammt aus Trauben des einen Hektar grossen Rebbergs Collina Ideale in Rancate. Nach einer Maischegärung von 21 Tagen in Holzbottichen wurde der Merlot 18 Monate in Barriques ausgebaut. Alkoholgehalt 13,5%. Bei der Vorab-Degustation strich Sommelier Paolo Basso die hohe Qualität und sein gutes Alterungspotenzial hervor.