



TENUTA SASSO CHIERICO



Inmitten der sanften Hügel des Tessiner Dorfes Gudo bewirtschaftet die Familie Antognini rund sieben Hektar Reben mit teils über vierzigjährigen Stöcken. Ihre Tenuta Sasso Chierico profitiert vom überaus günstigen Mikroklima am Ufer des Ticino, welches Trauben von aussergewöhnlicher Qualität schenkt. Diese werden mit viel Leidenschaft und der Expertise von Önologe Michele

Conceprio in charaktervolle Tropfen verwandelt, die Eleganz und Kraft vereinen – authentische, verführerische Weine.

Kontakt: Giovanni Antognini

Produktion: 6 Hektar

Ab-Hof-Verkauf: Ja

Via Cantonale 3

6515 Gudo

tenuta@sassochierico.ch

sassochierico.ch

T: +41 91 8592928



91 2021 INCONTRO AOC TESSIN Intensive, konzentrierte Frucht in der Nase mit Noten von Pflaume, gedörrt und frisch, Waldbeerkonfitüre und Dörrfeige. Dazu Zimt und Piment. Am Gaumen kräftig und dicht, mit strafender Säure und gut eingebundenem Tannin. CHF 39,-

90 2022 SASSO CHIERICO ROSSO AOC TESSIN Eigenständig. Viel dunkle Frucht, Parrikanoten, auch reife helle Beeren, mediterrane Kräuter. Am Gaumen eher schlank und wiederum betont fruchtig. Zurückhaltendes Tannin, mittlere Länge, endet saftig. CHF 21,-

89 2022 SASSO CHIERICO RISERVA AOC TESSIN In der Nase eine Mischung aus geröstetem rotem Paprika und hellen roten Beeren wie Erdbeere. Etwas Rande und kräuterige Nuancen. Am Gaumen kräftig und schmeichelnd, Pflaume, Grafit, feinkörniges Tannin, langer Abgang. CHF 37,-

89 2021 DUAE BIANCO AOC TESSIN Intensives Bouquet mit Noten von Honig, Agrumen, tropischen Früchten und etwas Kokos. Am Gaumen mittelmäßig, mit sanfter Säure, Aroma von Kernobst und butterig unterlegtem Finale. CHF 29,-

88 2023 SASSO CHIERICO BIANCO AOC TESSIN Reife Aromatik, gedörrter Apfel, reife Reneklode, getrocknete Blüten, kandierte Zitrusfrüchte. Am Gaumen kräftig, aber dank der frischen Säure nur mittelschwer, zeigt wiederum Apfel- und Honignoten. Verbleibt leicht herb. CHF 21,-

88 2024 SASSO CHIERICO ROSATO AOC TESSIN Intensive Nase. Birne, weisse Blüten, intensiv Eisbonbon, rote Beeren. Am Gaumen eher leicht mit spürbarer Kohlensäure, zeigt Nuancen von fermentierten Beeren. Halte mittellange nach, verbleibt leicht herb am Gaumen. CHF 21,-