azienda
M O N D Ò

Weinkarte

Biancomerlot, Weisswein

Iris, Weisswein

Crudèll, Weisswein

www.AziendaMondò.ch, Schaumwein

Dolce, Süsswein

Rosé von Bondola del Nonu Mario

Russdalpunt, Rotwein

Bondola del Nonu Mario, Rotwein

Scintilla, Rotwein

Ronco dei Ciliegi, Rotwein

Questo, Rotwein

Mondò, Rotwein

TI 4, Rotwein

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Biancomerlot**, Bianco di Merlot, Ticino DOC (75 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Entsprechend der Typizität der Traubensorte Merlot als Weisswein eingekeltert, *Biancomerlot* ragt dank seiner Frische und Harmonie hervor, die ihn besonders geeignet für Aperitif machen.

Rebsorten: Merlot

Weinbereitung:
- "saignée" (Abstechen vor Vollendung der Maischegärung) vom Stahltank, wo die Merlot-Trauben für den Rotwein liegen.
- Alkoholische Gärung: im Stahltank, von kurzer Dauer.
- Apfelmilchsäuregärung: nicht geführt
- Ausreifen: im Stahltank für 4 Monate

Trinken: +1 → +3 Jahre seit dem Jahrgang

Charakter: Leicht Gelb, Bukett mit ausdrücklichen und gewinnenden blumigen (Linde) und fruchtigen Aromen (Weissfischfang, Zitrusfrüchte „Pampelmuse"). Im Gaumen kommt zuerst die Frische, die durch ein Gefühl vom mässigen Volumen begleitet ist. Blumigen Noten als Geruchserlebnis und Frische im Abgang.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

Iris, *Bianco della Svizzera Italiana IGT (75 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Iris ist ein frischer, dynamischer Wein zum Aperitif, Spiegel der Faszination des Namens. Das mag der Name einer Blume sein; vielleicht versteckt sich dahinter auch eine Frau. Wer ihn probiert, der wird's auch glauben: in vino veritas, und da macht der Iris keine Ausnahme.

Rebsorten: Sauvignac

Weinbereitung:
- sofortiges Keltern der Trauben von Sauvignac
- Alkoholische Gärung: im Stahltank, von kurzer Dauer.
- Apfelmilchsäuregärung: nicht geführt
- Ausreifen: im Stahltank für 4 Monate

Trinken: +1 → +4 Jahre seit dem Jahrgang

Charakter: Gelb mittlerer Intensität, Bouquet mit fruchtigen Aromen, die sich im Vergleich zum anderen Weisswein des Sortiments „Crudèll" mit bescheidener Intensität und Komplexität ausdrücken. Frisch und vom Gefühl von Volumen begleitet, das sich im Gaumen entwickelt. Iris passt sich gut als Apero-Wein an.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Crudèll**, IGT Bianco della Svizzera Italiana (75 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Ol vign "crudèll" l'era, üm bott, in dri néss sit, "ol vign dä tina", ch'a niseva foo dra prima storsgiüda dr'üga e l'era pee quel püssèe bon ch'a beveva ol padron. L'era ra "réserve du patron" ch'a diss i francés, in contraposizion al vign "pincianell", "ol vign dä térc", ch'a nisèva foo dra torciadüra dri vinasc, l'era süvenz slongò-là cor r'acqua e l'era destinò ai fämei. Nässü dra colaborazion tra i aziend F.lli Meroni, Mondò e Giudici della Ganna, sto vign bianch l'à polzò a ra longa in dro lègn e o rapresenta ol risültat dra selezion, in drä vigna come in chientina, dä vüna dri méi partit tra i vari quälità d'üga bianca ch'a coltivüm, spremüda lingera per vègh domé ol "fiou" dru most.

In unseren Orten war "crudèll" der Wein, der aus der ersten Presse entstand und war der beste, der vom Herrn getrunken wurde. Er war die „réserve du patron" als von den Franzosen beschrieben, im Gegenteil zum Wein "pincianell", dem "Pressewein", der vom Weintrester entstand und oft mit Wasser verdünnt und dann den Tagelöhnern gegeben war. Geboren aus der Zusammenarbeit zwischen den Betrieben F.lli Meroni, Mondò und Giudici della Ganna ist dieser Weisswein in Holzfässern lang geblieben. Er stellt das Ergebnis der Selektion dar, im Rebberg und im Keller, der besten Trauben unter den von uns kultivierten Rebsorten, sanft gepresst, um nur den besten Most zu erhalten.

Rebsorten: Sauvignon Blanc, Viognier, Arneis

Weinbereitung:
- Kaltes Konzentrationsprozess auf einem Teil der Trauben
- Alkoholische Gärung: im Stahltank, von kurzer Dauer
- Apfelmilchsäuregärung: nicht geführt
- Weinausbau: 12 Monate in neuen Holzfässern oder in 2 oder 3 Jahre-alten Holzfässern.

Trinken: langfristig

Charakter: Strohfarbe, massenhafte und komplexe Aromen, im Gaumen mit viel Körper, wo sich Struktur und Volumen fusionieren und harmonische Gefühle von Frische und Weinigkeit verleihen. Crudèll kann die schmackhaftesten Gerichte begleiten.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***www.AziendaMondò.ch**, IGT Bianco della Svizzera Italiana - Spumante brut, metodo classico (75 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Dieser Schaumwein stellt eine der letzten Schaffungen des Weinguts Azienda Mondò dar. Liefert einen leichten dynamischen Wein mit feinem Bukett und feinen Blasen. Als Schaumwein ist er für Aperitif und ebenso für das Schliessen einer Mahlzeit und eines festlichen Abendessens in Leichtigkeit gut geeignet.

Ursprung der Trauben: Malvaglia.

Weinbereitung:
- sofortige Presse der Trauben
- Alkoholische Gärung: im Stahltank, von kurzer Dauer
- Apfelmilchsäuregärung: nicht geführt
- Weinausbau: im Stahltank für 4 Monate
- Zweite Gärung in der Flasche (traditionelle Methode)

Trinken: +1 → +3 Jahre seit dem Jahrgang

Charakter: Leicht Gelb, Bukett mit Aromen, die sich mit bescheidener Intensität und Komplexität ausdrücken. Im Gaumen kommt das erste Gefühl aus der Frische der feinen Blasen, gestützt durch eine markierte Säurigkeit, welche die Struktur kennzeichnet. Dank einer bescheidenen Dosierung bleibt dieser trockene Schaumwein fein und leicht auch in der Beharrlichkeit und er ist für Aperitif gut geeignet.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Dolce**, IGT Vino dolce della Svizzera Italiana (37.5 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Dolce, unser Dessertwein ist so eingekeltert, dass das Frischegefühl aus dem in den Traubenbeeren eingehaltenen Säuregehalt bewahrt wird. Ausserdem zielt die Weinbereitung ein Gefühl von Süsse und Fülle ab. Dieser Süsswein stellt feine und komplexe Aromen und ein schönes Gleichgewicht im Gaumen. Diesem Wein gelingt es, die Lust zum Trinken zu erneuern. Mit Aufmerksamkeit zu trinken…

Rebsorten: Weiss Muscat

Weinbereitung:
- sofortige Presse der Trauben, Einfrieren und Extraktion konzentrierten Saftes
- Alkoholische Gärung: im Stahltank, von mittlerer Dauer
- Apfelmilchsäuregärung: nicht geführt
- Weinausbau: im alten Holzfass für 12 Monate, im Stahltank für 2 Monate

Charakter: Heftige Strohfarbe, Nase mit blumigen und fruchtigen Aromen und Noten von Honig, die sich mit Intensität und Komplexität ausdrücken. Im Gaumen anfängliches Gefühl von Volumen und Fülle wird sofort durch eine hohe Frische begleitet, die den Mund in Beharrlichkeit reinigt. Körper, Kraft und Fülle charakterisieren diesen Süsswein, der zum Schliessen einer Mahlzeit und eines festlichen Abendessens in Eleganz geeignet ist.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Rosato di Bondola**, Rosato di Bondola della Svizzera Italiana,IGT (75 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Der "rosato di Bondola del Nonu Mario" wurde beim Lachen und Scherzen geboren und hat sich, dank der Merkmale dieser Rebsorte, als eine angenehme Überraschung bewiesen. Das Keltern übersetzt diese Merkmale in einen sympathischen und angenehmen Aromen- und Geschmackprofil.

Rebsorten: Bondola

Weinbereitung:
- "saignée" (Abstechen vor Vollendung der Maischegärung) vom Stahltank, wo die Bondola-Trauben für den Rotwein liegen.
- Alkoholische Gärung: im Stahltank, mit kontrollierter Temperatur, langsam, von kurzer-mittlerer Dauer
- Apfelmilchsäuregärung: nicht geführt

Trinken: +1 → +4 Jahre seit dem Jahrgang (Konsumtemperatur: 10 °C)

Charakter (*): Massenhafte rosige Farbe, mit fruchtigen Aromennoten. Zur idealen Konsumtemperatur erweist sich der "rosato di Bondola" weich und kennzeichnet sich durch eine bedeutsame Ausgewogenheit zwischen Volumen und Säuregrad, die diesen Wein frisch und sehr angenehm im Gaumen machen.

(*) Allgemeine Beschreibung : Einzelne Variationen je nach Jahrgang

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Russdalpunt**, IGT Rosso della Svizzera Italiana (75 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Am Ende des Weges, welcher von der Zone El Lòri zur Kirche San Bernardo führt und der Brücke, die zwischen Monte Carasso und Sementina hängt, hat die Azienda Mondò kleinere, rote Rebsorten gepflanzt, die vor allem aus ökologischer Sicht interessant sind. Aus den Beeren dieser Sorten, welche besonders resistent sind gegenüber Schäden, die durch Regen und Feuchtigkeit entstehen, entstehen tiefrote Weine mit einem frischen, fruchtigen Bouquet und einem leichten Abgang.

Als leichter Rotwein zu hellem Fleisch oder als Rotwein zur Vorspeise.

Rebsorten: Piwi Sorte

Weinbereitung:
- Alkoholische Gärung: im Rotor-Stahltank, von kurzer-mittlerer Dauer, um die von dieser Rebsorte produzierten Aromenintensität und –Finesse zu bewahren;
- Weinausbau: im Stahltank

Trinken: +1 → +2 Jahre seit dem Ankauf

Charakter: Intensiv tiefrote Farbe. Bescheidener Körper im Gaumen, ausgeglichen und mit reifen Tanninen.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Bondola del Nonu Mario**, Ticino DOC (75 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Das ist, jenseits von jeder Metapher tatsächlich der Wein von Opa Mario. Der Bondola del Nonu Mario ist gefühlmässig untrennbar von der Kindheitserinnerung an den Duft gepresster Trauben – mit blossen Füssen zerstampft. Die Rebsorte, früher vor allem im Sopraceneri weit verbreitet und dann mit dem Triumphzug des Merlots beinahe verschwunden, erfährt heute eine Renaissance. In der Überzeugung, eine einheimische Sorte zur vollen Geltung bringen zu können, wird dieser Wein gekeltert aus Trauben von 70 bis 80-jährigen Rebstöcken gewonnen, die sich auf unseren verschiedenen Weinbergen noch befinden. Dazu kommen drei kleine Parzellen von erst in jüngster Zeit wieder angebautem Bondola.

Rebsorten: Bondola (100%)

Weinbereitung:
- Alkoholische Gärung: im Rotor-Stahltank, von kurzer-mittlerer Dauer, um die von dieser Rebsorte produzierten Aromenintensität und –Finesse zu bewahren, und die Extraktion adstringierender Gerbstoffe zu vermeiden, die in den Trauben dieser Rebsorte relativ anwesend sind.
- Weinausbau: für 12 Monate, ein Teil in Eichefässer (400 Liter)

Trinken: +2 → +8 Jahre seit dem Jahrgang

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Scintilla**, Ticino DOC (50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Ein klassischer Merlot, süffig und für jeden zugänglich. Mit Ausnahme des Weinbergs, der dem Ronco dei Ciliegi vorbehalten ist, lesen wir die Trauben dafür auf allen unseren Parzellen. Eine darunter hatten wir bei Montedato, oberhalb von Riazzino, gepachtet: ein dürrer, steiler Hang, durch altes Gemäuer gestützt, echte Knochenarbeit. Da kam uns der Besitzer mit dem Vorschlag entgegen, die alte Seilbahn zu betätigen, die früher zum Transport des Materials gedient hatte.
Wir waren zusammen mindestens zwanzig bei der Weinlese dabei, als der Karren auf einmal von alleine herunter saust; es gab einen Schlag und die Funken, *scintille*, waren überall, wie Feuerwerk. Der Karren war zerschlagen und das Kabel wie eine Peitsche gegen die Hochspannungsleitung hochgefahren. Ein Riesenschreck und knapp der Gefahr entronnen - und der Scintilla war geboren....

Rebsorten: Merlot (100%)

Weinbereitung:
- Alkoholische Gärung: im Rotor-Stahltank, von kurzer-mittlerer Dauer, um die von dieser Rebsorte produzierten Aromenintensität und –Finesse zu bewahren, und die Extraktion adstringierender Gerbstoffe zu vermeiden.
- Weinausbau: im Stahltank nach einer sehr kürzen Periode in barriques (3 oder 4 Jahre alt)

Trinken: +2 → +8 Jahre seit dem Jahrgang

Charakter (*): Bedeutsames Rubin. Dünner Bouquet mit einer Aromenbandbreite, die an schwarze Beeren erinnert. Im Gaumen geht es um einen Wein mittleren Körpers, ausgeglichen, mit reifen Gerbstoffen. Scintilla setzt sich als einen feinen und leichten Rotwein durch.

(*) Allgemeine Beschreibung : Einzelne Variationen je nach Jahrgang

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Ronco dei Ciliegi**, Merlot del Ticino DOC (50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Was die Qualität betrifft, macht der Ronco dei Ciliegi die Mittelsäule unseres Hauses aus. Er ist die Fruct wahrlicher Knochenarbeit auf Opas ronco, dem steilen, terrassierten Hang – ein weitläufiges, für Sementina urtypisches Grundstück -, der seit der Kindheit mit Ferienerinnerungen auf dem Pian de la Scéresa verschmolzen ist; heute noch toben unsere Kinder darauf herum. Die Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon ist in jeder Hinsicht unser Wein, vom ronco bis auf die Scerésa (den Kirschenhain), zwischen Arbeit und Vergnügen, so wie er beide im Namen vereint.

Rebsorten: (90%)Merlot, (10%)Cabernet Sauvignon, Carminoir, Cabernet franc

Weinbereitung:
- Alkoholische Gärung: im Rotor-Stahltank, von mittlerer-langer Dauer, um das ganze Aromen- und Gerbstoffpotential der Trauben extrahieren zu können, welche zum Reifmaximum geerntet worden sind.
- Weinausbau: etwa 12 Monate in französischen barriques (1 und 3 Jahre alt).

Trinken: +3 → +10 Jahre seit dem Jahrgang

Charakter (*): Dunkler Purpur. Massenhafter "Bouquet" mit Düften von reifen Früchten und einigen blumigen Noten, durch leichte Aromen angereichert, die zusätzliche Komplexität verleihen (Gewürze, Kaffee, Rösten). Im Gaumen ist dieser Wein dicht, Konzentrat von roten Beeren und leicht gerösteten Noten. Der "Ronco dei Ciliegi" hat sich als ein Wein mit hohem Ausreifpotential durchgesetzt aber ist noch zu einem mittelfristigen Konsum zugänglich.

(*) Allgemeine Beschreibung : Einzelne Variationen je nach Jahrgang

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Questo**, Ticino DOC Merlot (75 cl, 150 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Questo entsteht aus der Zusammenarbeit zwischen dem Weingut Mondò und den Herren Davide Biondina e Rahel Kuhn aus Lumino. Diese haben das ***Tessiner Eichen*** vorbereitet und geliefert, das für den Aufbau der Fässer benutzt wurde, wo dieser elegante Rotwein aus Merlot über einen langen Zeitraum verfeinert worden ist.

Rebsorten: Merlot

Weinbereitung:
- Alkoholische Gärung: im Rotor-Stahltank, von mittlerer-langer Dauer, um das ganze Aromen- und Gerbstoffpotential der Trauben extrahieren zu können, welche zum Reifmaximum geerntet worden sind.
- Weinausbau: etwa 18 Monate in Tessiner Eichenfässer

Trinken: +2 → +10 Jahre seit dem Jahrgang

Charakter (*): Dunkler Purpur. Massenhafter "Bouquet" mit Düften von reifen Früchten, durch leichte Aromen angereichert, die zusätzliche Komplexität verleihen (Rösten). Im Gaumen ist dieser Wein dicht, Konzentrat von roten Beeren und leicht gerösteten Noten. "Questo,, ist ein Wein mit hohem Ausreifpotential aber ist noch zu einem mittelfristigen Konsum zugänglich.

(*) Allgemeine Beschreibung : Einzelne Variationen je nach Jahrgang

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***Mondò**, Rosso del Ticino DOC (75 cl, 150 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

MONDÒ ist vom Trieb geboren, einen raren Wein zu produzieren, beim Experimentieren neuer Kelternstylen und beim Übertreffen derjenigen, die sich in unserem Weingut bisher durchgesetzt haben.
Einmalige Interpretation der besten Jahrgänge ist MONDÒ von den besten Trauben von Merlot und Cabernet geschaffen und ist lang in französischen Barriques ausgebaut. Daraus ergibt sich ein Rotwein, mit der scharfen Farbe des Rubins, mit einem massenhaften Bouquet, der an die reifen roten Früchte erinnert, und schlussendlich ein Konzentrat von Struktur und Volumen mit einem hohen Ausreifenpotential.

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

Weinbereitung:
- Vor der Lese: naturelle Zuckerkonzentration auf den Rebstöcken.
- Alkoholische Gärung: im Rotor-Stahltank, von mittlerer-langer Dauer, um das ganze Aromen- und Gerbstoffpotential der Trauben extrahieren zu können, welche zum Reifmaximum in diesem sehr günstigen Jahrgang geerntet worden sind.
- Weinausbau: mehr als 18 Monate in neuen französischen Barriques.

Trinken: +3 → +15 Jahre seit dem Jahrgang

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
info@aziendamondo.ch / www.aziendamondo.ch

***TI 4**, Merlot del Ticino DOC, (100 cl)*

Allgemeine Beschreibung:

Mit grosser Begeisterung haben sich 6 junge Winzer und Weinbauern vereinigt, um ein einmaliges Produkt zu schaffen, überzeugt, dass die Zusammenarbeit den höchsten Ausdruck des Rebbaus und Weinbaupotentials des Tessiner „Terroirs“ am besten ermöglicht.

Nicola Corti, Corti Vini

Giorgio Rossi, Azienda Mondò

Raffaele e Nicola Marcionetti, Azienda Settemaggio

Enrico Trapletti, Trapletti Tenuta Vinicola

Sacha Pelossi, Cantina Pelossi

Giancarlo Pestoni, Cantina Pizzorin

Rebsorten: Merlot

Ursprung der Trauben: Sopra und Sottoceneri

Weinbereitung (für Azienda Mondò):
- Jeder Weinbauer erntet die eigenen Trauben, keltert den eigenen Wein, der dann vor dem Weinausbau zusammengesetzt wird.
- Weinausbau: etwa 14 Monate in neuen Holzfässern (Barriques)