



Carte des vins

Biancomerlot, blanc

Iris, blanc

Crudèll, blanc

www.AziendaMondò.ch, mousseux

Dolce, blanc

Rosato di Bondola del Nonu Mario

Bondola del Nonu Mario, rouge

Russdalpunt, rouge

Scintilla, rouge

Ronco dei Ciliegi, rouge

Questo, rouge

Mondò, rouge

TI 4, rouge



Biancomerlot, Blanc de Merlot, Tessin AOC (75 cl)



Description générale:

En respectant la typicité du cépage Merlot vinifié en blanc, *Biancomerlot* se distingue grâce à sa fraîcheur et son équilibre qui le rendent particulièrement adapté lors des apéros d'été.

Cépages: Merlot

Vinification:

- "Saignée" immédiate à partir de la cuve où se trouve le raisin de Merlot vinifié en rouge.
- Fermentation alcoolique: en cuve inox, de courte durée
- Fermentation malolactique: bloquée
- Elevage: en cuve inox durant 4 mois

Consommation : +1 → +3 ans depuis millésime

Caractère: jaune pâle. Bouquet d'intensité modérée avec des notes florales (tilleul) et fruitées (pêche blanche, agrumes type pamplemousse) expressives et captivantes. En bouche, frais en attaque accompagné par une sensation modérée de volume. Arômes floraux en rétro-olfaction et fraîcheur en persistance.



Iris, Blanc de la Suisse Italienne IGT (75 cl)



Description générale:

Iris est un vin d'apéritif, frais et dynamique, au nom intrigant. Est-ce peut-être simplement le nom d'une fleur, ou derrière ce nom se cache une femme? Essayer pour croire : in vino veritas, et Iris ne fait pas l'exception.

Cépages: Sauvignac

Vinification:

- Pressurage immédiat des raisins
- Fermentation alcoolique: en cuve inox, de courte durée.
- Fermentation malolactique: bloquée
- Elevage: en cuve inox durant 4 mois

Consommation: +1 → +4 ans depuis millésime

Caractère: jaune d'intensité moyenne, bouquet d'arômes fruités qui s'expriment avec une intensité et une complexité modérées si comparés avec l'autre vin blanc de la gamme "Crudèll". En bouche, frais à l'attaque accompagné par une sensation de volume qui se développe le long de la bouche. Iris convient bien comme vin d'apéritif.



Crudèll, Blanc de la Suisse Italienne IGT (75 cl)



Descrizione generale:

Ol vign “crudèll” l’era, üm bott, in dri nés 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 contrapozizion al vign “pincianell”, “ol vign dä térc”, ch’a niseva 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 coltivism, spremüda lingers per vègh domé ol “fiou” dru most.

Dans notre région, le vin “crudèll” était un vin de cuve né de la première presse du raisin. C’était le meilleur vin, bu par le patron ; la “réserve du patron” comme disent les Français, en opposition au vin “pincianell”, “le vin de presse”, né des pressées des marcs, qui était souvent allongé à l’eau et destiné aux ouvriers. Fruit de la collaboration entre les entreprises familiales Meroni, Mondò et Giudici della Ganna, ce vin blanc a reposé longtemps en fûts de chêne et est le résultat de la sélection, en vigne comme à la cave, des meilleurs raisins parmi les différentes variétés que nous produisons, doucement pressés pour obtenir uniquement la “fleur” du mout.

Cépages: Sauvignon Blanc, Viognier, Arneis

Vinification:

- Processus de concentration à froid sur une partie du raisin
- Fermentation alcoolique: en cuve inox, de courte durée
- Fermentation malolactique: bloquée
- Elevage: 12 mois en barriques et en fûts de chêne nouveaux ou de 2ème année.

Consommation: à long terme

Caractère: jaune paille, au nez intense et complexe, en bouche avec du corps, équilibré et harmonieux en structure et volume.



www.AziendaMondò.ch, IGT Blanc de la Suisse Italienne - Mousseux brut, méthode classique (75 cl)



Description générale:

Ce mousseux constitue une des récentes créations de l'Azienda Mondò. Assemblage de différentes cépages blancs, il s'agit d'un vin fin au nez, frais, dynamique avec une fine bulle. Ces caractéristiques en font un mousseux d'apéritif ou de dessert, ainsi qu'un vin idéal pour un repas festif tout en légèreté.

Provenance du raisin: Malvagia

Vinification:

- Pressurage immédiat des raisins
- Fermentation alcoolique: en cuve inox, de courte durée
- Fermentation malolactique: bloquée
- Elevage: en cuve inox durant 4 mois
- Deuxième fermentation en bouteille.

Consommation: +1 → +4 ans depuis millésime

Caractère: jaune pâle, bouquet d'arômes floraux qui s'expriment avec une intensité et une complexité modérées. En bouche, la bulle fine amène une première sensation de fraîcheur renforcée ensuite par une acidité marquée qui caractérise sa structure. Grâce à un dosage modéré, ce mousseux brut reste délicat et léger aussi en persistance en s'affirmant comme vin d'apéritif.



Dolce, Vin doux de la Suisse Italienne IGT (37.5 cl)



Description générale:

Dolce, notre vin de dessert est vinifié de manière à préserver la fraîcheur qui découle de l'acidité du raisin dans une vinification favorisant les sensations de sucrosité et volume. Il en résulte un vin doux avec un bouquet fin, équilibré en bouche et capable de renouveler l'envie de le goûter. A boire donc avec prudence...

Cépages: Muscat blanc

Vinification:

- Pressurage immédiat des raisins, congélation et extraction du moût concentré
- Fermentation alcoolique: en cuve inox, de durée moyenne.
- Fermentation malolactique: bloquée
- Elevage: en barrique pour 12 mois, en cuve inox pour 2 mois

Consommation: à long terme

Caractère: jaune paille intense, bouquet de notes florales, fruitées et de miel qui s'expriment avec intensité et complexité. En attaque en bouche, la sensation de volume et plénitude sont accompagnées toute de suite par une fraîcheur élevée qui nettoie en persistance. Corps, vigueur et plénitude caractérisent ce vin doux qui peut clore des repas en élégance.



Rosato di Bondola, Rosé de la Suisse Italienne IGT (75 cl)



Description générale:

Le rosé de « Bondola del Nonu Mario » est né d'une franche rigolade mais il s'est tout de suite révélé une agréable surprise grâce aux caractéristiques du cépage qui, traduites lors de la vinification, confèrent à ce vin un profil aromatique et gustatif particulièrement sympathique et agréable.

Cépages: Bondola

Vinification:

- "Saignée" à partir de la cuve où se trouve le raisin de Bondola vinifié en rouge.
- Fermentation alcoolique: en cuve en inox, à température contrôlée, lente, de durée moyenne-longue.
- Fermentation malolactique: bloquée

Consommation: +1 → +4 ans depuis millésime (température de consommation: 10 °C)

Caractère: rose intense, avec des notes aromatiques fruitées, consommé à température idéale, le rosé de Bondola s'avère souple à l'attaque et se caractérise par un équilibre marqué entre volume et acidité qui le rend frais et très agréable en bouche.



Russdalpunt, Rouge de la Suisse Italienne IGT (75 cl)



Description générale:

Au pied du chemin qui depuis la zone El Lòri amène à l'Eglise San Bernard et au pont suspendu entre Monte Carasso et Sementina, Azienda Mondò a planté et cultive des variétés de raisin noir particulièrement intéressantes du point de vue viticole et œnologique.

En effet, ces variétés de raisin, particulièrement résistantes aux dommages portés par la pluie et l'humidité, permettent de pratiquer une viticulture toujours plus respectueuse de la nature.

On découvrira un vin d'un rouge intense, avec un bouquet fruité, fin en bouche. Le vin rouge *Russdalpunt* se démarque pour sa simplicité qui le rend adapté pour des apéros et des repas d'été.

Cépages: Variétés interspécifiques découlant de croisements entre variétés d'origine européenne et américaine.

Vinification:

- fermentation alcoolique: de durée brève-moyenne afin de maintenir l'intensité et la finesse aromatique;
- élevage: en cuve inox

Consommation (conseillé): +1 → +2 ans depuis l'achat

Caractère: Couleur rouge intense avec des notes violacées marquées. Bouquet fin avec une série d'arômes fruités. Au palais, un vin de corps modéré, équilibré, avec une masse tannique modérés et des tanins mûrs. Russdalpunt s'affirme en tant que vin rouge fin et léger, très agréable pour les soirées d'été.



Bondola del Nonu Mario, Bondola, Tessin AOC (75 cl)



Description générale:

Métaphore mise à part, le vin du grand-père, le Bondola del Nonu Mario a un lien affectif avec les souvenirs d'enfance des parfums du raisin pigé avec les pieds. L'on redécouvre ce cépage, qui se répandait à l'époque principalement dans le Sopraceneri avant d'être abandonné suite à l'affirmation du Merlot. Convaincus de pouvoir mettre en valeur un produit autochtone, nous l'obtenons à partir de ceps âgés de 70-80 ans, encore présents dans les différentes parcelles du domaine, avec l'ajout plus récemment de trois petites parcelles plantées uniquement avec du Bondola.

Cépages: Bondola (100%)

Vinification:

- Fermentation alcoolique: en cuve inox (rotative), de durée brève-moyenne afin de maintenir l'intensité et la finesse aromatique produite par ce type de raisin et d'éviter l'extraction de tanins trop astringents, particulièrement présents dans le raisin de ce cépage.
- Elevage: 12 mois en fûts de chêne (400 l)

Consommation: +2 → +8 ans depuis millésime



Scintilla, Merlot, Tessin AOC (50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)



Description générale:

Un Merlot classique, facile à boire, accessible à tout le monde. A exception de celui réservé au Ronco dei Ciliegi, il reçoit le raisin de chacune de nos parcelles. Une d'entre elles avait été louée à Montedato, au-dessus de Riazzino: murs en pierres sèches, très raides, fatigante à en mourir.

Il y avait un vieux téléphérique qui servait – autrefois au transport de matériel ; le propriétaire nous avait demandé de l'utiliser. Nous étions vingt lors des premières vendanges, quand la charrue est descendue à toute vitesse : une explosion, des étincelles (« scintille ») partout, comme un feu d'artifice – la charrue s'était cassée et le câble avait touché les fils à haute tension. Plus de peur que de mal. Et le Scintilla était né...

Cépages: Merlot (100%)

Vinification:

- fermentation alcoolique: en cuve inox (rotative), de durée brève-moyenne afin de maintenir l'intensité et éviter l'extraction de tanins trop astringents.
- Elevage : env. 12 mois en cuve inox

Consommation: +2 → +8 ans depuis millésime

Caractère: rouge roubine marqué. Bouquet fin avec un éventail d'arômes qui rappellent les baies noires. En bouche, c'est un vin de corps moyen, équilibré, avec des tanins mûrs. Scintilla s'affirme comme un vin rouge fin et léger.



Ronco dei Ciliegi, Merlot, Tessin AOC (50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)



Description générale:

Au niveau de la qualité, le Ronco dei Ciliegi est le cheval de bataille de notre domaine. Il représente le fruit d'un travail ardu dans le hameau du grand-père, une vaste propriété typique du territoire de Sementina, associé au plaisir des vacances passées dès la plus jeune enfance sur le Pian da la Scerésa (Plaine de la Cerise), où nos enfants se rendent encore aujourd'hui. Assemblage de Merlot et Cabernet Sauvignon c'est notre vin sous tous les aspects : son nom reflète le hameau et la Scerésa, le travail et le plaisir.

Cépages: (90%)Merlot, (10%)Cabernet Sauvignon, Carminoir, Cabernet Franc

Vinification:

- fermentation alcoolique: en cuve inox (rotative), de durée moyenne-longue afin de extraire tout le potentiel d'arômes et de tanins nobles du raisin vendangé au point optimal de maturation.
- Élevage : env. 12 mois en barriques françaises (1er et 3ème passage)

Consommation: +3 → +10 ans depuis millésime

Caractère: pourpre sombre. Bouquet intense avec des notes de fruits mûrs (confits) et quelques notes florales, enrichi par des arômes légers qui lui confèrent davantage de complexité (épices, café, toasté). En bouche, c'est un vin dense, qui a du corps, avec des notes concentrées de baies rouges et de légères notes toastées. Le Ronco dei Ciliegi s'est affirmé comme un vin à haut potentiel de vieillissement tout en restant accessible à une consommation à moyen terme.



Questo, Merlot, Tessin AOC (75cl, 150 cl)



Description générale:

Nous sommes poussés par la passion pour la viticulture collinaire et par la conviction que la notre soit une terre de vin en tout pour tout.

Avec QUESTO nous avons confié les fruits de notre territoire aux chênes de nos bois, en étant sûrs d'une vinification excellente, résultat d'éléments qui, combinés, se reconnaissent.

QUESTO est un vin rouge de merlot qui a reposé longtemps en fûts de chêne tessinois.

Questo naît de la collaboration entre l'Azienda Mondò et Messieurs Davide Biondina e Rahel Kuhn de Lumino. Ces derniers ont préparé et fourni le bois pour la construction des fûts en chêne tessinois dans lesquels ce vin rouge de Merlot a longtemps reposé.

Cépages: Merlot

Vinification:

- fermentation alcoolique: en cuve inox (rotative), de durée moyenne-longue afin de extraire tout le potentiel d'arômes et de tanins nobles du raisin vendangé au point optimal de maturation.
- Élevage : env. 18 mois en fûts de chêne tessinois

Consommation: +2 → +10 ans depuis millésime

Caractère: Pourpre sombre. Bouquet intense avec des notes de fruits mûrs (confits), enrichi par des arômes légers qui lui confèrent davantage de complexité (toasté). En bouche, c'est un vin dense, qui a du corps, avec des notes concentrées de baies rouges et de légères notes toastées. Questo est un vin à haut potentiel de vieillissement tout en restant accessible à une consommation à moyen terme.



Mondò, Rouge du Tessin, AOC (75cl, 150 cl)



Description générale:

MONDÒ surgit du désir de produire un vin rare en expérimentant des nouveaux styles de vinification et en dépassant ceux qui se sont affirmés jusqu'à au présent dans notre Domaine.

Interprétation unique des meilleures années, MONDÒ est issu du meilleur raisin de Merlot et Cabernet et il est élevé longtemps en barriques français nouveaux. Il en découle un vin rouge rugin intense, avec un ample bouquet qui renvoie aux fruits rouges mûrs, et finalement avec du corps, concentré de structure et volume à haut potentiel de vieillissement.

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinification:

- Pré-vendanges : passerillage naturel sur souche.
- Fermentation alcoolique : en cuve inox (rotative), de durée moyenne-longue afin d'extraire tout le potentiel d'arômes et de tanins nobles du raisin vendangé au point optimal de maturation en ce millésime très favorable.
- Elevage: plus de 18 mois d'affinement en barriques françaises nouvelles.

Consommation: +3 → +15 ans depuis millésime



TI 4, Merlot, Tessin AOC (100 cl)



Description générale:

Six jeunes vitiviniculteurs professionnels pleins d'enthousiasme se sont réunis pour créer un produit unique, convaincus que la collaboration permet d'obtenir l'expression maximale du potentiel vitivinicole de notre terroir « Tessin ».

Nicola Corti, Corti Vini

Raffaele e Nicola Marcionetti, Azienda Settemaggio

Giorgio Rossi, Azienda Mondò

Enrico Trapletti, Trapletti Tenuta Vinicola

Sacha Pelossi, Cantina Pelossi

Giancarlo Pestoni, Cantina Pizzorin

Cépages: Merlot

Provenance du raisin: Sopraceneri et Sottoceneri

Vinification:

- chaque vigneron vendange son raisin et vinifie son vin; les vins sont ensuite assemblés avant d'être élevés en barriques

Elevage: env. 14 mois en nouveaux barriques