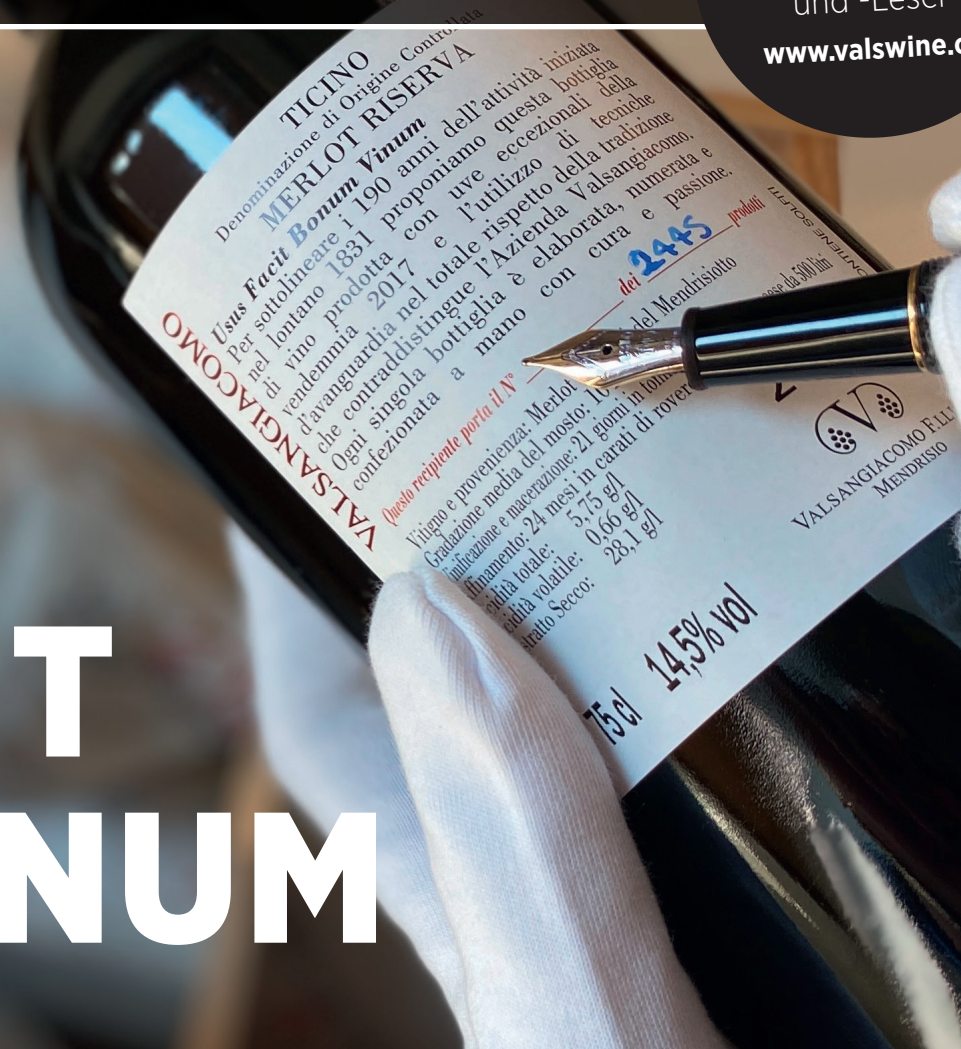




USUS FACIT BONUM VINUM

Intervinum AG
c/o Leserservice
AVD GOLDACH AG
CH-9403 Goldach



Giovanni – Vittore – Cesare – Fausto – Uberto, das ist die genaue Abfolge der Generationen (6) der Familie Valsangiacomo, die seit 1831 im Betrieb aufeinander folgten.

190 Jahre nach der Gründung hat das Unternehmen seinen Sitz in Mendrisio, wird von Uberto geführt und bleibt bis heute eine Referenz in der Schweizer Weinbranche.

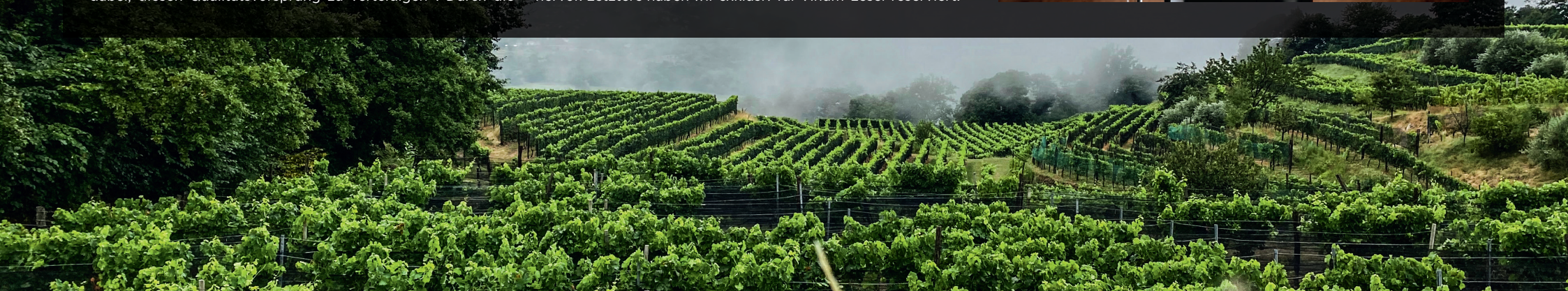
In der Tat gehört Valsangiacomo zu den wenigen Familienunternehmen im Kanton Tessin, die alle Produktionschritte selbst kontrollieren. Die eigenen Weinberge im Mendrisiotto liefern die Trauben, die anschliessend in Mendrisio in der historischen, direkt in den Felsen des Monte Generoso gehauenen Kellerei vinifiziert werden. Hier werden die Weine unter besten Bedingungen verarbeitet, veredelt und abgefüllt.

«Eine nachhaltige und umweltverträgliche Produktion ist ein zentraler Aspekt der Weinbergs- und Kellerbewirtschaftung», sagt Uberto Valsangiacomo, ETHZ-Agraringenieur. «Die Weine sollen das Qualitätspotenzial der Rebsorte Merlot widerspiegeln. Die Erfahrung und das Wissen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, helfen uns unzweifelhaft dabei, diesen Qualitätsvorsprung zu verteidigen». Durch die

Leidenschaft für diesen Beruf, die Wissbegier und das Interesse an neuen Produktionsverfahren gelingt es Valsangiacomo, Weine von grosser Persönlichkeit zu schaffen, die immer zu ihrer Zeit passen.

Beispiele dafür sind der «Roncobello» aus den Weinbergen von Morbio, Goldmedaillengewinner beim letzten GPVS, der «Gransegreto», der in einer hochgelegenen Militärfestung am St. Gotthard ausgebaut wurde, und der «Rubro», ein Pionier des Barriqueausbaus im Tessin. Die Weissweibereitung aus Merlot-Trauben im Tessin begann Ende der 1970er in den Kellereien von Valsangiacomo.

Um dieses 190-jährigen Bestehen zu feiern, wurde eine begrenzte Menge des Weins «VALSANGIACOMO» aus Merlot-Trauben vinifiziert. Er ist ein perfektes Beispiel für die Anwendung avantgardistischer Techniken unter Wahrung der Tradition. Jede einzelne Flasche wurde mit Sorgfalt und Leidenschaft von Hand verarbeitet, nummeriert und in einer eleganten, mit einem Lederstreifen verzierten Holzkassette verpackt. Der Jahrgang 2017 brachte nur 2445 75-cl-Flaschen und 190 Magnumflaschen hervor. Letztere haben wir exklusiv für Vinum-Leser reserviert.



Bestellung senden an: Intervinum AG, Abo Bonus, Postfach 59 61, 8050 Zürich, Fax +41 (0)44 268 52 05, info@vinum.ch, www.valswine.ch

Bestellschein



Ich bestelle eine nummerierte Magnum «Valsangiacomo» in eleganter Holzkassette mit Lederband mit Gravur

CHF 190.-

MwSt. + Versandkosten inbegriffen



VALSANGIACOMO

Ticino DOC Merlot Riserva

Technische Merkmale

Herkunft Merlot (DOC) aus den Weinbergen des Mendrisiotto

Durchschnittlicher **Zuckergehalt des Mostes**: 104°Oe

Weinbereitung und Maischegärung 21 Tage in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche

Reifung: 24 Monate in 225-Liter-Eichenfässern

Gesamtsäure: 5,75 g/l

Flüchtige Säure: 0,66 g/l

Trockenextrakt: 28,1 g/l

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Lieferung

Name / Vorname: _____

Strasse / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Valsangiacomo Verkaufsbedingungen: Mehrwertsteuer 7,7% inbegriffen. Kostenlose Lieferung in der gesamten Schweiz. Das spezielle Vinum Angebot gilt, solange Vorrat. Lieferung und Rechnungsstellung: Valsangiacomo F.II SA, Viale alle Cantine 6, 6850 Mendrisio, info@valswine.ch, Zahlung: 30 Tage netto.