



TENUTA SAN **GIORGIO**



ORIGINALITÀ

La Tenuta San Giorgio si trova a Cassina d'Agno, pochi chilometri a ovest di Lugano. Mentre nei primi anni ci siamo limitati a vendere le uve dei nostri possedimenti, nel 2002, per la prima volta, abbiamo potuto vinificare il nostro vino nella nuova cantina.

Alcuni dei nostri vigneti si trovano nelle immediate vicinanze di Agno, altre coltivazioni sono distribuite nel Malcantone. Negli anni passati questa regione ha espresso in modo sempre più evidente il suo grande potenziale.

Siamo orgogliosi di poter offrire un prodotto che unisce in sé le qualità della nostra meravigliosa terra con le nostre idee e la nostra filosofia.



PERSÖNLICH

Die Tenuta San Giorgio befindet sich in Cassina d'Agno, wenige Kilometer westlich von Lugano. Nachdem die Trauben unseres Guts während der ersten Jahre verkauft worden waren, konnten wir 2002 im neu gebauten Keller erstmals eigenen Wein vinifizieren.

Einige unserer Rebberge befinden sich in der unmittelbaren Umgebung von Agno, weitere Lagen sind im Malcantone verteilt. Die Region hat in den vergangenen Jahren ihr grosses Potenzial immer deutlicher zum Ausdruck gebracht.

Wir sind stolz ein Produkt anbieten zu können, welches die Qualitäten unserer wundvollen Region und unsere eigenen Vorstellungen und Ideale in sich vereint.



AUTENTICITÀ

Il nostro obiettivo è la produzione di vini quanto più autentici possibile, in cui origine e annata trovino piena espressione. A ogni stadio della vinificazione riserviamo un trattamento accurato.

Per i vini rossi cerchiamo principalmente di sfruttare i diversi caratteri delle singole coltivazioni per creare lo stile dei nostri assemblage. Nel caso dei vini bianchi puntiamo su una fermentazione il più possibile a basse temperature. Nell'uso del legno, in particolare di quello giovane, usiamo ogni attenzione. A seconda dell'annata e della coltivazione vengono impiegate grandi botti di legno, barrique nuove oppure usate.

Accanto ai nostri classici produciamo anche il Pizzichino, uno spumante fruttato, nonché una serie di distillati.



PIZZICHINO

■ Ottenuto dalla vinificazione in bianco del Pinot nero e prodotto con fermentazione in bottiglia secondo il metodo champenoise. Un vino spumante fruttato e gradevole, eccellente come aperitivo e in ogni occasione di festa.

■ Aus weiss vinifiziertem Pinot Noir gekeltert und nach der klassischen Champagne-Methode in Flaschengärung produziert. Ein fruchtiger, angenehmer Schaumwein, der hervorragend zum Apéro und zu festlichen Gelegenheiten passt.



AUTENTISCH

Unser Ziel sind möglichst authentische Weine, welche ihre Herkunft und den Jahrgang zum Ausdruck bringen. Auf allen Stufen der Vinifikation achten wir auf schonende Behandlung.

Bei den Rotweinen versuchen wir in erster Linie, die unterschiedlichen Charaktere der einzelnen Lagen für den Stil unserer Assemblagen zu nutzen. Bei den Weissweinen setzen wir auf eine möglichst kühle Vergärung. Beim Einsatz von Holz, insbesondere von Neuholz, lassen wir Vorsicht walten. Je nach Jahrgang und Lage kommen grosse Holzfässer, gebrauchte und neue Barriques zum Einsatz.

Neben unseren Klassikern produzieren wir den Pizzichino, einen fruchtigen Spumante, sowie eine Reihe von gebrannten Wassern.



TRATTOFINO



■ Merlot vinificato in bianco, combinato con Kerner, regala un assemblage riccamente fruttato e pieno di struttura, dalla robusta acidità. Un bianco rinfrescante, eccellente come aperitivo.

■ Weiss vinifizierter Merlot, kombiniert mit Kerner, das ergibt eine Assemblage voller Frucht und Struktur, mit einer kernigen Säure. Ein erfrischender Weisser, der hervorragend zum Apéro passt.

MEANDRO



■ Puro Chardonnay, vinificato e maturato in botti di legno. Vigorosamente soave, dall'aroma fresco e minerale e dalla gradevole acidità. Adatto come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri.

■ Reiner Chardonnay, vinifiziert und ausgebaut im Holzfass. Kräftiger Schmelz, frische, mineralische Aromatik, angenehme Säure. Ein guter Begleiter zum Apéro sowie zu leichten Speisen.

RAGGIODISOLE



■ Un Sauvignon Blanc, vinificato e maturato in legno. Corposo, fruttato, dotato di un aroma caratteristico e di un orgoglioso retrogusto. Adatto ad antipasti, pesce o risotti.

■ Ein Sauvignon Blanc, im Holz vinifiziert und ausgebaut. Gehaltvoll, fruchtig mit sortentypischer Aromatik und stolzem Abgang. Passt zu Vorspeisen, Fisch oder Risotto.



SOTTOROCCIA



■ Il nostro biglietto da visita, prodotto con uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Questo vino fresco e accessibile è molto apprezzato dai nostri clienti, non da ultimo per il suo ottimo rapporto qualità-prezzo. Maturo già alla vendita, si adatta praticamente a ogni occasione.

■ Unsere Visitenkarte aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Bei unseren Kunden ist dieser frische und zugängliche Wein sehr beliebt, nicht zuletzt dank seinem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis. Beim Verkauf trinkreif, passt zu fast allen Gelegenheiten.

CRESCENDO



■ Merlot puro, maturato per 12 mesi in barrique di varie età. I suoi frutti scuri, le note di caffè e la setosità lo rendono seducente fin da giovane, anche se vanta un considerevole potenziale di invecchiamento. Aromatico, corposo e ben strutturato.

■ Reiner Merlot, während 12 Monaten in Barriques verschiedenen Alters ausgebaut. Mit seinen dunklen Früchten, den Kaffenoten und seiner Samtigkeit schon in der Jugend verführerisch, jedoch mit beträchtlichem Alterungspotenzial. Aromatisch, körperreich und gut strukturiert.

ARCOTONDO



■ Un riserva di Merlot, Cabernet Franc e, a seconda dell'annata, Cabernet Sauvignon o Petit Verdot, maturato 18 mesi in botti di legno. Complesso, denso e profondo, l'Arco Tondo manifesta la sua piena armonia e la sua equilibrata eleganza solo dopo alcuni anni di invecchiamento in bottiglia. Da abbinare a piatti sostanziosi.

■ Eine Riserva aus Merlot, Cabernet Franc und, je nach Jahrgang, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot; 18 Monate im Holzfass ausgebaut. Komplex, dicht und tiefgründig offenbart der Arco Tondo seine volle Harmonie und ausgewogene Eleganz erst nach einigen Jahren Flaschenreife. Zu kräftigen Speisen.

GRAPPA D'UVA AMERICANA

■ La classica grappa di uva americana, pura e semplice.

■ Der klassische Grappa aus Uva Americana, klar.



GRAPPA

■ Distillata dalle vinacce del mosto spremuto e lasciata maturare per 2 anni in piccole botti di legno di quercia.

■ Gebrannt aus dem Trester der gepressten Maische, 2 Jahre in kleinen Eichenholzfässern gereift.



LIE

■ Una grappa distillata dalla feccia del vino e lasciata maturare per 2 anni in piccole botti di legno di quercia.

■ Ein Hefebrand, destilliert aus dem Hefe-Satz der Weine, 2 Jahre in kleinen Eichenholzfässern gereift.



NOCINO

■ Una specialità ticinese a base di grappa, aromatizzata con noci raccolte il 23 giugno, varie spezie e leggermente dolcificata.

■ Eine Tessiner Spezialität, hergestellt aus Grappa, gewürzt mit grünen Baumnüssen, die am 23. Juni geerntet werden, diversen Gewürzen und leicht gesüßt.



Visite e degustazioni
su prenotazione

Besuche und
Degustationen
auf Anfrage



TENUTA SAN GIORGIO

Mike Rudolph
Via al Bosco 39
CH - 6990 Cassina d'Agno
T. +41 (0)91 605 58 68
F. +41 (0)91 605 58 80
info@tenutasangiorgio.ch
www.tenutasangiorgio.ch





TENUTA **SANGIORGIO**

SHOP ONLINE
www.tenutasangiorgio.ch