

Stefano Fuso di Gerra Piano presenta il suo nuovo Merlot

Cipraio, dalle colline del piano di Magadino

Di Stefano Fuso finora si conosceva un solo vino, "Le Cime", peraltro assai apprezzato, e una passione per la sperimentazione che l'aveva portato, qualche anno fa, a iniziare la coltivazione dello zafferano sulle colline di Gudo (ne abbiamo riferito su TicinoVino 4-2009). Alla manifestazione "Il viso del vino" Fuso ha presentato una nuova etichetta: si chiama Cipraio e nasce da uve Merlot della vendemmia 2008 provenienti dai vigneti di Gordola, Gerra Piano, Cugnasco e Gudo, situati a 220-300 metri di quota.

Fermentazione in acciaio, macerazione 30-35 giorni, allevamento in barrique di secondo e terzo passaggio per 20 mesi. Cipraio è un vino di buona struttura, presenta al naso profumi di bacche, di cassis e sambuco e ha un bel finale lungo.



Stefano Fusos neuer Wein wird aus Merlot-Trauben gekeltert

Cipraio heisst Fusos neuer Wein

Von Stefano Fuso kannte man bisher nur einen einzigen Wein, "Le Cime", der auch sehr geschätzt wurde, und seine Leidenschaft für Experimente, die ihn vor einigen Jahren dazu gebracht hatte, mit der Safran-Pflanzung auf den Hügeln von Gudo zu beginnen. (Wir haben in TicinoVino 4-2009 darüber berichtet). An der Veranstaltung "Il viso del vino" hat Fuso eine neue Etiketle vorgestellt: Sie nennt sich Cipraio und wird aus Merlot-Trauben der Weinlese 2008 aus den Rebbergen von Gordola, Gerra Piano, Cugnasco und Gudo hergestellt, die auf einer Höhe von 220-300 Meter liegen.

Gärung in Stahl, Mazeration 30-35 Tage, 20 Monate Reifung in zwei bis drei Mal gebrauchten. Cipraio ist ein Wein von guter Struktur, in der Nase Düfte von Beeren, Johannisbeeren und Holunder, guter, langer Nachgeschmack.