

# Gaio

## MERLOT



**Denominazione:** Vino Rosso con Indicazione Geografica Tipica della Svizzera Italiana

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** macerazione di 8-12 giorni sulle bucce

**Affinamento:** in botti di acciaio inox e una piccola parte in botti di rovere di 2° passaggio

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 14°C - 16°C

**Longevità:** 5 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosso rubino brillante con delicati riflessi violacei, indice di giovinezza e freschezza.

**Profumo:** Bouquet intenso e fruttato, dominato da sentori di fragole mature e marasche, che evocano la dolcezza e l'acidità equilibrata dei frutti rossi.

**Sapore:** Al palato si presenta fresco e vivace, con una struttura equilibrata che armonizza morbidezza e acidità, rendendo il sorso piacevole e persistente.

**Abbinamenti Gastronomici:** questo vino versatile si presta a numerosi abbinamenti culinari:

Aperitivo con salumi: La sua freschezza bilancia la sapidità di salumi come prosciutto crudo, salame e coppa, esaltandone i sapori senza sovrastarli.

Primi piatti: Ideale con paste al sugo di pomodoro, lasagne alla bolognese o risotti ai funghi, dove l'acidità del vino pulisce il palato e prepara al boccone successivo.

Grigliata di carne: Si abbina perfettamente a carni grigliate come salsicce, costine di maiale e spiedini di manzo, grazie alla sua capacità di esaltare le note affumicate e succulente della carne.



## Gaio - L'Inno alla Gioia

Nel cuore del Ticino, tra le dolci colline di Coldrerio, nasce Gaio, un vino che incarna l'essenza della felicità e della convivialità. Il suo nome, derivato dal latino Gaius, significa "allegro", riflettendo perfettamente il carattere vivace e spensierato di questo vino.

Prodotto con uve Merlot selezionate, Gaio si distingue per il suo colore rosso rubino con riflessi violacei, un profumo intenso di fragole e marasche, e un sapore fresco ed equilibrato. È il compagno ideale per aperitivi con salumi, primi piatti saporiti e grigliate di carne.

Ogni sorso di Gaio è un invito a celebrare la vita, a condividere momenti di gioia e a immergersi nella tradizione vitivinicola ticinese.

**Un vero inno alla gioia, imbottigliato con passione dalla famiglia Trapletti.**

# Trapletti merlot

## MERLOT



**Denominazione:** Vino con IGT della Svizzera Italiana

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Argilloso

**Età delle vigne:** 50 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Macerazione di circa 30 giorni

**Affinamento:** in Inox

**Gradazione alcolica:** 13.3 % vol.

**Temperatura di servizio:** 17°C - 18°C

**Longevità:** 10 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosso rubino carico, profondo e avvolgente, con riflessi violacei che ne sottolineano la giovinezza e la vivacità. La sua scarsa trasparenza e la consistenza marcata anticipano un vino strutturato e ricco di personalità.

**Profumo:** Intenso, fine e persistente, con un bouquet ampio e complesso. Le note primarie di frutta rossa e bacche fresche, come ciliegie mature, ribes e lamponi, si intrecciano con accenni floreali e sfumature lievemente speziate. La sua freschezza aromatica dona vivacità e profondità, rendendolo un vino intrigante e coinvolgente.

**Sapore:** Al palato si presenta caldo e morbido, con una buona sapidità che lo rende armonioso ed elegante. Il tannino è presente ma ben integrato, donando struttura senza risultare aggressivo. La sua freschezza e secchezza bilanciano perfettamente la morbidezza, creando un sorso equilibrato e persistente. Il finale è lungo e raffinato, lasciando una scia aromatica fine e intensa.

**Abbinamenti gastronomici:** La versatilità di questo vino lo rende un perfetto compagno della tavola, capace di esaltare una varietà di piatti senza mai sovrastarli.

- Antipasti e salumi - Perfetto con un tagliere di prosciutto crudo, speck, bresaola e salumi artigianali, dove la sua freschezza bilancia la sapidità dei prodotti stagionati.
- Formaggi semi-stagionati - Ottimo con tomme, pecorino giovane, fontina e taleggio, grazie alla sua struttura che armonizza la componente grassa e cremosa del formaggio.
- Primi piatti ricchi di sapore - Accompagna splendidamente risotti avvolgenti (come risotto ai funghi o al tartufo) e paste con sughi saporiti, come pappardelle al ragù di selvaggina o tagliatelle ai porcini.
- Piatti della tradizione - Si abbina alla perfezione con preparazioni tipiche come lasagne al forno, cannelloni ripieni e timballi di pasta, esaltandone la struttura e i sapori intensi.



## Il Vino della Famiglia, Il Gusto della Terra

Ci sono vini che raccontano un territorio, altri che parlano di tradizione. Trapletti Merlot è entrambe le cose. È un Merlot puro, autentico, senza filtri, che porta con orgoglio il nome della famiglia che lo ha creato e che da generazioni coltiva la vite con passione e rispetto per la terra.

Nasce tra le colline di Coldrerio, nel cuore del Mendrisiotto, a 360 metri di altitudine, dove il suolo argilloso dona struttura e profondità. Qui, le viti hanno cinquant'anni di storia, radici profonde che affondano nella terra e racchiudono il sapere del tempo.

Ma Trapletti Merlot non è un vino qualunque. È un vino di principio.

Le uve selezionate per questo vino sono le stesse che danno vita al rinomato Culdrée, ma qui c'è una differenza fondamentale: nessun passaggio in barriques, nessun legno a modificare la purezza del frutto. Per Enrico, dare alla famiglia un vino che portasse il suo nome significava creare un Merlot vero, senza artifici, senza "doping" enologico. Un vino dove il terroir parla da solo, senza che il legno aggiunga la sua voce.

Dopo una lunga macerazione di 30 giorni, l'affinamento avviene esclusivamente in acciaio inox, permettendo all'uva di esprimersi in tutta la sua essenza. Il risultato è un Merlot che esalta il territorio senza maschere, un vino schietto, vibrante, che lascia trasparire tutta la freschezza e l'energia della sua materia prima.

Quando avvicinerai il calice al naso, sentirai l'anima pura di un Merlot che non ha bisogno di nulla per essere straordinario. Un vino sincero, proprio come la famiglia che gli ha dato il nome.

**Se vuoi assaporare il vero gusto del Ticino, Trapletti Merlot è il vino che ti farà fare un salto nella sua essenza più autentica.**

# Merlot Riserva

## MERLOT

TICINO

Denominazione di  
Origine Controllata

# Merlot

2021

Riserva



**Denominazione:** Rosso del Ticino DOC

**Zona di provenienza:** Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 560 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Macerazione di circa 20 giorni sulle bucce

**Affinamento:** In botti di rovere francese di secondo passaggio per 18 mesi

**Gradazione alcolica:** 13 % vol.

**Temperatura di servizio:** 16°C - 17°C

**Longevità:** 10 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Premi e riconoscimenti:** Finalista nella categoria Merlot al Grand Prix du Vin Suisse

**Colore:** Rosso rubino intenso, profondo e luminoso, con riflessi rubino che si accentuano con l'evoluzione in bottiglia, anticipando complessità e struttura.

**Profumo:** Intenso e avvolgente, un'esplosione di frutti rossi maturi, tra cui ciliegia, prugna e ribes, intrecciati a delicate note speziate di pepe nero, vaniglia e tabacco dolce, risultato di un affinamento accurato.

**Sapore:** Strutturato e complesso, con un sorso profondo e avvolgente. La ricchezza aromatica si sviluppa progressivamente, sostenuta da una trama tannica ben definita che conferisce eleganza e longevità. Il tempo in bottiglia ne affina ulteriormente la personalità, donandogli equilibrio, armonia e una persistenza gustativa straordinaria.

**Abbinamento enogastronomico:** Questo vino, con la sua struttura avvolgente e il profilo complesso, si presta a piatti intensi e saporiti, esaltandone le caratteristiche con eleganza e profondità. Perfetto con carni rosse succulente, come filetto di manzo, costata alla griglia o brasato al vino, dove la sua trama tannica armonizza la succulenza della carne e ne esalta il sapore. Si abbina splendidamente anche a selvaggina, come cervo o cinghiale in umido, grazie alla sua persistenza aromatica e alle note evolute che emergono con l'invecchiamento. L'accostamento con la cucina tradizionale ticinese è naturale: si sposa magnificamente con un risotto alla luganighetta, dove la sua struttura importante avvolge la cremosità del piatto e bilancia la sapidità della salsiccia. Ottimo anche con formaggi semi-stagionati, come un Tête de Moine, Fontina d'alpeggio o un Pecorino Toscano, dove la sua morbidezza e complessità si intrecciano con le note lattiche e leggermente piccanti del formaggio, creando un'armonia gustativa unica.



## L'anima autentica del Ticino

Il Merlot Riserva è molto più di un vino: è un viaggio attraverso la storia e l'identità del Ticino, una terra che ha saputo accogliere e valorizzare questo vitigno fino a farlo diventare il suo emblema. Coltivato con passione nel cuore del Mendrisiotto, su terreni argillosi e ricchi di minerali, questo Merlot affonda le sue radici in un terroir straordinario, capace di donargli struttura, complessità ed eleganza.

Le vigne, curate secondo una filosofia biologica, vengono allevate a Guyot semplice, metodo che garantisce equilibrio e qualità nel tempo. La vinificazione segue un processo meticoloso: una macerazione di circa 20 giorni sulle bucce estrae colore, aromi e tannini setosi, mentre l'affinamento per 18 mesi in botti di rovere francese di secondo passaggio regala profondità e raffinatezza senza coprire l'essenza del frutto. Il risultato? Un vino avvolgente e strutturato, capace di affinarsi ulteriormente con il tempo in bottiglia. Nel calice, il Merlot Riserva esprime tutta la sua intensità e complessità. Profumi avvolgenti di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna, si intrecciano con eleganti note di spezie dolci, cacao e legno pregiato, frutto del lungo affinamento.

Il sorso è ricco e armonioso, con una trama tannica setosa che sostiene la sua struttura importante e lo rende ideale per l'invecchiamento.

**Se ami i vini che raccontano una storia, che parlano del territorio e della passione di chi li produce, questo Merlot Riserva è un'esperienza che merita di essere vissuta.**

Perfetto per accompagnare piatti strutturati come brasati, selvaggina, risotti intensi e formaggi stagionati, ma anche per essere assaporato lentamente, calice dopo calice, lasciando che ogni sorso sveli nuove sfumature.

# Tera Creda

## MERLOT



**Denominazione:** Ticino - Denominazione di Origine Controllata

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Argilloso

**Età delle vigne:** 50 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** macerazione di 30-40 giorni sulle bucce

**Affinamento:** in botti di rovere francese nuove per 12 mesi

**Gradazione alcolica:** 13.3 % vol.

**Temperatura di servizio:** 16°C - 18°C

**Longevità:** 8-10 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosso rubino carico, intenso e profondo, con raffinati riflessi granati che ne anticipano la maturità e l'evoluzione. La sua luminosità e densità nel calice raccontano un vino di grande struttura e carattere.

**Profumo:** Fruttato, complesso e avvolgente, con note di prugna matura, ciliegia succosa e bacche rosse, che si intrecciano armoniosamente con accenni di spezie dolci e legno pregiato. La barrique è perfettamente integrata, donando delicate sfumature di vaniglia, tabacco e cacao, senza mai sovrastare la purezza del frutto. Un bouquet intenso ed elegante, che invita subito all'assaggio.

**Sapore:** Il primo sorso è morbido e avvolgente, con un attacco delicato che lascia spazio a una struttura corposa ed equilibrata. L'armonia tra le parti morbide e dure crea un'esperienza gustativa raffinata, dove i tannini setosi e la freschezza si bilanciano alla perfezione. Il finale è lungo, persistente e armonioso, lasciando in bocca una scia di frutta matura e spezie sottili.

**Abbinamenti gastronomici:** Grazie alla sua eleganza e complessità, questo vino si abbina perfettamente a piatti ricchi e strutturati, esaltandone i sapori con la sua intensità e il suo equilibrio.

- Carni rosse - Perfetto con filetto di manzo, costata alla griglia, arrostiti e brasati, dove la sua struttura sostiene la succulenza della carne e ne esalta il sapore. Si abbina magnificamente anche a selvaggina, come cervo o cinghiale, grazie alla sua persistenza aromatica.
- Formaggi stagionati - Ottimo con Parmigiano Reggiano, Pecorino di media stagionatura, Gruyère e Comté, dove il suo corpo si armonizza con la complessità dei formaggi invecchiati, creando un connubio intenso e persistente.
- Primi piatti a base di funghi - Si sposa alla perfezione con tagliatelle ai porcini, risotto ai funghi o pasta con tartufo, dove le sue note terrose e speziate si fondono con l'aromaticità del piatto.
- Risotti a base di Merlot - Un abbinamento speciale con risotti mantecati al vino Merlot, dove la profondità del vino nel piatto viene esaltata da quella del calice, creando una sinergia unica di sapori e consistenze.

TICINO  
Denominazione di  
Origine Controllata

# Tera Creda

2021

Merlot



## La Terra che Parla, il Vino che Ascolta

Ci sono luoghi che raccontano storie antiche, scritte non solo dall'uomo, ma anche dalla terra stessa. **Coldrerio**, nel cuore del **Mendrisiotto**, è uno di questi posti. Qui, la collina su cui crescono le vigne ha un'anima particolare: un'anima **d'argilla**, un terreno ricco e denso che nei giorni di pioggia si trasforma in una **massa compatta e vischiosa**, difficile da attraversare, ma straordinaria per la vite.

Ed è proprio questa terra a dare il nome a **Tera Creda**, un Merlot che nasce dal profondo legame tra suolo e radici, tra storia e vino. **In dialetto ticinese, "Tera Creda" significa "terra d'argilla"**, un omaggio a questa collina che, con la sua composizione unica, dona al vino **intensità, struttura e profondità aromatica**.

Quando piove, le colline di Coldrerio cambiano aspetto: l'argilla trattiene l'acqua, trasformando il suolo in una coltre **densa e plasmabile**, quasi argillosa al tatto, che avvolge ogni passo con la sua consistenza vellutata. Ma sotto questa superficie difficile si nasconde una ricchezza straordinaria. **Le radici delle viti, piantate qui da oltre 50 anni, affondano con forza, scavano nella terra, assorbono ogni sfumatura minerale e la restituiscono nel calice.**

E sotto questa collina, poco più in là, c'è **Balerna**, un tempo nota per le sue **fornaci di mattoni e terracotta**, alimentate proprio dall'argilla estratta da questi suoli. Per secoli, gli artigiani di Balerna hanno trasformato questa terra in qualcosa di solido e duraturo: mattoni che hanno costruito case, strade, storie. Oggi, quella stessa argilla continua a plasmare qualcosa di altrettanto prezioso: **un vino che parla del suo territorio con ogni sorso.**

### Il vino della terra:

**Tera Creda** non è un Merlot qualunque. Dopo una lunga **macerazione sulle bucce di 30-40 giorni**, affina per **12 mesi in botti di rovere francese nuove**, che ne esaltano la complessità senza coprire l'essenza del terroir. Il risultato è un vino **profondo, avvolgente, strutturato**, con una trama tannica elegante e una persistenza che racconta la forza della terra da cui proviene.

Quando lo degusti, **non stai semplicemente bevendo un vino**. Stai assaporando la storia di una collina che resiste alle intemperie, di un suolo che nutre e scolpisce il carattere della vite, di una tradizione che si tramanda nel tempo.

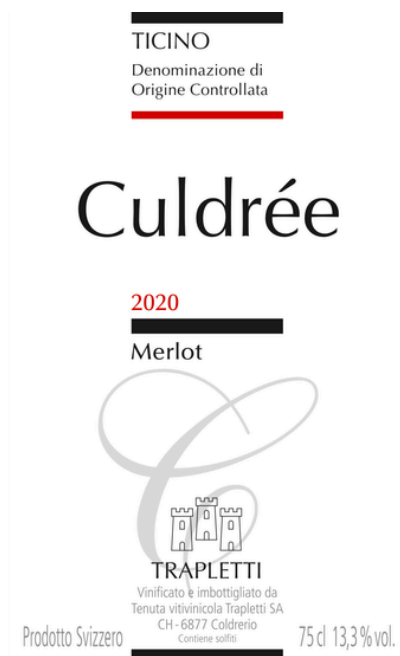
**Un vino che ha il sapore della sua terra, della sua gente, della sua anima.**

  
TENUTA VITIVINICOLA  
**TRAPLETTI**  
COLDRERIO



# Culdrée

## MERLOT



**Denominazione:** Ticino DOC

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcareo Argilloso

**Età delle vigne:** 40- 50 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Uve selezionate provenienti da ceppi di oltre 50 anni. Macerazione di 30-40 giorni sulle bucce.

**Affinamento:** in botti nuove di rovere francese (300 - 400 litri) per 24 - 28 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13.3 % vol.

**Temperatura di servizio:** 17°C - 18°C

**Longevità:** 15-20 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6 bott.

**Colore:** Rosso rubino intenso, profondo e luminoso, con raffinati riflessi granati che si accentuano con l'invecchiamento, suggerendo complessità e maturità. La sua concentrazione nel calice rivela un vino di grande struttura e carattere.

**Profumo:** Intenso e complesso, un bouquet stratificato che si sviluppa in un crescendo di aromi. Le note di frutta nera ben matura, come ciliegia sotto spirito e mora succosa, si intrecciano con una trama speziata ricca e avvolgente. Sentori di pepe nero, liquirizia e tabacco dolce emergono con eleganza, accompagnati da una sottile sfumatura di caffè tostato e vaniglia, dono del lungo affinamento in barriques. Gli aromi sono variegati e ben distinti, perfettamente bilanciati tra l'espressione del frutto e le sfumature cedute dal legno.

**Sapore:** Al palato si distingue per la sua eleganza raffinata, accompagnata da una nota decisa e profonda, che gli conferisce un carattere inconfondibile. È un vino molto complesso e strutturato, dove la potenza e la finezza convivono in perfetto equilibrio. La componente tannica, leggermente dominante, ne definisce la personalità, donandogli longevità e grande potenziale evolutivo. Il sorso è avvolgente e persistente, con una chiusura che lascia una scia di spezie dolci, cioccolato fondente e sentori minerali, rendendolo un vino che continua a sorprendere ad ogni assaggio.

### Abbinamento gastronomico:

L'eleganza e la struttura di questo vino lo rendono un compagno ideale per piatti ricchi e strutturati, dove la sua complessità aromatica e la sua raffinata componente tannica si armonizzano perfettamente con sapori intensi e persistenti.

- Carni rosse - Si abbina splendidamente a tagli di manzo pregiati, come un filetto alla Wellington, una costata alla griglia o un entrecôte al pepe verde, dove la succulenza della carne trova equilibrio nella sua trama tannica avvolgente. Perfetto anche con arrostiti e brasati, come lo stufato di manzo al vino rosso o la tagliata di Angus con scaglie di Parmigiano.
- Selvaggina - L'intensità e il profilo speziato del vino lo rendono ideale per accompagnare piatti di selvaggina a lunga cottura, come cervo in salmi, spezzatino di cinghiale, fagiano arrosto o anatra all'arancia. Le sue note di pepe nero e tabacco dolce si intrecciano magnificamente con i sapori robusti e profondi della cacciagione.
- Formaggi stagionati e a pasta semidura - La sua persistenza aromatica e la leggera sfumatura di vaniglia e cioccolato fondente trovano un perfetto equilibrio con formaggi di lunga stagionatura, come Pecorino Riserva, Gruyère invecchiato, Comté o Parmigiano Reggiano 36 mesi. Il tannino levigato esalta la sapidità e la complessità di questi formaggi, creando un abbinamento di grande carattere.
- Piatti speziati e saporiti - Grazie alla sua profondità e ai suoi sentori di liquirizia e caffè tostato, questo vino si sposa magnificamente con piatti ricchi di spezie e salse intense, come agnello al curry, filetto in salsa al tartufo nero o tajine di manzo con prugne e mandorle.

TICINO  
Denominazione di  
Origine Controllata

# Culdrée

2020

Merlot



TRAPLETTI

Vinificato e imbottigliato da  
Tenuta vitivinicola Trapletti SA  
CH - 6877 Coldrerio  
Contiene solfiti

Prodotto Svizzero

75 cl 13,3% vol.

## Il Vino che Ha Scritto la Storia

Ci sono momenti che segnano un destino, attimi che rimangono scolpiti nella memoria per sempre. Il 2004 fu uno di quei momenti per Enrico Trapletti.

Era una serata carica di attesa al primo Grand Prix du Vin Suisse, il concorso enologico più prestigioso della Svizzera. Enrico era lì, seduto tra produttori di ogni angolo del Paese, con un calice tra le mani e il cuore che batteva forte. C'erano tanti vini in gara, tanti nomi importanti, tanti sogni in fermento. Poi, l'annuncio: "Miglior vino rosso barricato svizzero dell'anno: Culdrée, 2000, Trapletti Enrico, Ticino."

Per un attimo, il tempo si fermò. Enrico si alzò, incredulo. L'applauso riempì la sala, il suo vino non era solo il miglior Merlot del concorso, era il miglior vino rosso della Svizzera, sopra ogni categoria. Il Ticino, la sua terra, la sua famiglia, la sua passione... tutto racchiuso in quella vittoria. Culdrée aveva vinto.

Ma Culdrée è più di un vino premiato. È il legame profondo con il luogo dove tutto ha avuto inizio: Coldrerio, che nel dialetto ticinese era chiamato proprio "Culdrée". È qui che le radici della famiglia Trapletti affondano da generazioni, in una terra d'argilla che nutre le viti di Merlot e dona loro carattere e intensità. Qui, tra i filari che guardano le colline del Mendrisiotto, nasce un vino che porta dentro di sé il tempo, la storia, la fatica e il sogno di un uomo.

L'esperienza di un sorso che ha fatto la storia.

Ora, con il calice tra le mani, sei tu a scrivere la tua parte di questa storia. Il rosso rubino intenso, con riflessi granati, cattura la luce con eleganza. Avvicinando il naso, senti l'anima di Culdrée: ciliegia sotto spirito, mora matura, spezie dolci, tabacco e caffè tostato.

Portalo alle labbra. Il primo sorso è avvolgente, profondo, strutturato, con tannini setosi e una persistenza infinita. Ogni nota aromatica danza in bocca con armonia, mentre il finale si allunga, lasciando spazio a spezie, cacao e una leggera scia minerale.

Ti chiedi cosa abbia provato Enrico quel giorno, mentre alzava il trofeo e pensava alla sua terra, alla sua famiglia, al viaggio che l'aveva portato fino lì.

**Ora, però, è il tuo momento. Chiudi gli occhi. Assapora. Lasciati trasportare.**

  
TENUTA VITIVINICOLA  
TRAPLETTI  
COLDRERIO

# Cabernet Franc

## Cabernet Franc



**Denominazione:** Ticino DOC

**Tipo:** Vino rosso

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** ?

**Affinamento:** ?

**Gradazione alcolica:** 14.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 16°C - 18°C

**Longevità:** 10 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosso rubino intenso, profondo e compatto, con scarsa trasparenza, segno di concentrazione e struttura. I suoi archetti stretti sulle pareti del calice rivelano una grande consistenza e una ricchezza materica che anticipa un sorso di carattere.

**Profumo:** Intenso, lungo e complesso, con un bouquet stratificato che si apre su note di frutta matura e scura, come amarena e prugna sotto spirito, seguite da un'elegante sfumatura minerale di grafite. L'affinamento arricchisce il quadro aromatico con sentori terziari ben integrati, che evocano cuoio, tabacco dolce, spezie fini e una leggera nota tostata.

**Sapore:** In bocca è un'esplosione di sapori. Caldo e avvolgente, ma con una freschezza vivace, mantiene un equilibrio straordinario tra secchezza e morbidezza. La sua struttura è importante, il corpo pieno e deciso, con tannini ben presenti e vellutati, che regalano profondità e longevità. Il finale è lungo e persistente, lasciando il palato avvolto da sensazioni di frutta, spezie e una piacevole scia minerale.

### Abbinamenti gastronomici

Grazie alla sua potenza e complessità, questo vino si abbina perfettamente a piatti intensi e strutturati, in cui la sua ricchezza trova il giusto equilibrio con sapori decisi e profondi.

- Carni rosse e selvaggina - Si sposa magnificamente con filetti di manzo alla griglia, costate succulente, brasati e arrostiti lenti, dove la sua struttura sostiene la succulenza della carne. Ottimo con cinghiale in umido, cervo al vino rosso o fagiano al forno, esaltando le note speziate e terrose della selvaggina.
- Piatti strutturati e complessi - Perfetto per stracotti, ossobuco alla milanese, pappardelle al ragù di lepre o piatti dai lunghi tempi di cottura, che sprigionano aromi intensi e avvolgenti, in sintonia con la persistenza del vino.
- Secondi piatti di terra - Da provare con funghi trifolati, tartufi neri, agnello arrostito con erbe aromatiche o uno stufato ricco di spezie, dove la mineralità del vino si fonde con i sapori umami del piatto.
- Formaggi stagionati - L'abbinamento ideale con Pecorino invecchiato, Parmigiano 36 mesi, Comté extra-vieille o Gruyère d'alpage, dove la forza del formaggio si equilibra con la tannicità avvolgente del vino.



## Una Sfida Vincente

Se c'è una cosa che distingue Enrico Trapletti, è la sua voglia di sperimentare, osare e superare i confini della tradizione. E così, nel cuore del Ticino, dove il Merlot regna sovrano, ha deciso di accettare una sfida audace: vinificare in purezza il Cabernet Franc, un vitigno che trova la sua massima espressione nei rinomati vini della Loira.

Non un'impresa facile. Il Cabernet Franc è un'uva dal carattere forte, con una spiccata personalità e una vena erbacea che, se non gestita con maestria, rischia di dominarne il profilo. Ma Enrico ha saputo interpretarlo alla perfezione, rispettando il terroir e portando alla luce un vino affascinante, elegante e sorprendentemente equilibrato.

E il risultato? Wow! Anche alle nostre latitudini, il Cabernet Franc ha dimostrato di poter regalare emozioni autentiche. Un vino vibrante, intenso, che cattura con il suo profumo speziato e avvolge con il suo sorso profondo e armonioso.

**Una prova che la creatività e il coraggio possono portare a qualcosa di unico. Un'esperienza da scoprire, un calice che racconta una sfida vinta con passione.**

# Nebbiolo

---

## Nebbiolo 100%

---

Nebbiolo

**Denominazione:** Vino IGT della Svizzera Italiana  
**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera  
**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare  
**Composizione del terreno:** Argilloso  
**Età delle vigne:** 20 anni  
**Sistema di allevamento:** Guyot semplice  
**Filosofia:** BIO  
**Vinificazione:** Tradizionale  
**Affinamento:** Maturazione in barriques di rovere di terzo passaggio per 24 -36 mesi.  
**Gradazione alcolica:** 13.5% vol.  
**Temperatura di servizio:** 17°C - 18°C  
**Longevità:** 10 anni  
**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosso rubino tenue, delicato ma luminoso, con raffinati riflessi granati che si intensificano con l'invecchiamento, segno di un'evoluzione elegante e armoniosa. La sua trasparenza nel calice rivela un vino di finezza e profondità, pronto a svelare ogni sua sfumatura.

**Profumo:** Intenso, complesso e affascinante, un bouquet che si apre con note avvolgenti di frutta rossa matura, tra cui ciliegia, melograno e lampone, seguite da eleganti sfumature floreali di rosa delicata. Sullo sfondo, una leggera speziatura ben integrata, con richiami di pepe bianco, cannella e una sottile nota balsamica, che aggiunge profondità e carattere al profilo aromatico.

**Sapore:** Al palato si presenta con grande struttura e avvolgenza, un vino caldo e setoso, dove la freschezza ben bilanciata dona dinamicità al sorso. L'armonia tra tannini piacevolmente presenti e una trama fine ed elegante regala un'ottima bevibilità e un equilibrio perfetto tra morbidezza e vivacità. La persistenza è lunga e raffinata, lasciando nel finale una piacevole scia di frutti rossi, spezie delicate e leggere note minerali, che invitano a un nuovo assaggio.

### Abbinamenti gastronomici

- Bistecca alla brace - Un grande classico che esalta la potenza del vino. Perfetto con una Fiorentina alla griglia, una costata di manzo o un tomahawk, dove la succulenza della carne viene bilanciata dai tannini setosi del vino, esaltando la sapidità e il gusto affumicato della cottura alla brace.
- Formaggi stagionati - La lunga persistenza del vino si abbina splendidamente a Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino Toscano, Gruyère invecchiato e Comté, formaggi dalla struttura importante che si sposano perfettamente con la profondità aromatica e la leggera speziatura del vino.
- Cibi con tartufo - L'abbinamento con il tartufo nero o bianco è un incontro di pura eleganza. Piatti come tagliolini al tartufo, risotto al tartufo o filetto di manzo con scaglie di tartufo nero trovano in questo vino un accompagnamento perfetto, grazie alla sua finezza e alla sua complessità aromatica che esalta le note terrose e pregiate del tartufo.

# Nebbiolo

## Il Ritorno del Nebbiolo - Un Legame tra Storia e Futuro

Ci sono vitigni che appartengono a una terra più di quanto si possa immaginare. Il **Nebbiolo**, con la sua storia millenaria, è sempre stato legato alle colline del Piemonte e della Lombardia, ma pochi sanno che un tempo cresceva anche in **Ticino**.

Prima dell'arrivo della fillossera, quando il paesaggio vitivinicolo ticinese era molto più variegato, il **Nebbiolo** era presente, proprio come nelle vicine regioni italiane. Poi, con la devastazione dei vigneti e la necessità di ripiantare varietà più resistenti e produttive, il **Merlot prese il sopravvento**, diventando il simbolo della viticoltura ticinese. Ma il Nebbiolo? **Dimenticato**.

Fino a quando, **vent'anni fa**, **Enrico Trapletti** decise che era tempo di restituire al **Nebbiolo** il posto che meritava nel **Ticino**.

Fu una scelta visionaria, un atto di coraggio. **Riportare un vitigno storico in una terra che lo aveva perso significava riscoprirne il potenziale, adattarlo alle condizioni attuali e dimostrare che il Nebbiolo poteva ancora raccontare il territorio ticinese con autenticità ed eleganza.**

Oggi, entrando nella **tenuta Trapletti**, si viene accolti da un paesaggio unico: **un'ampia distesa di Nebbiolo** che domina la piana, rigogliosa e fiera, segno che la scommessa di Enrico è stata vinta. Qui, tra questi filari, nascono non solo rossi di carattere e struttura, ma anche spumanti eleganti e raffinati, come **Godiè** ed **Enrico V.**, che aggiungono un ulteriore tocco di unicità alla produzione della cantina.

Per Enrico, il **Nebbiolo in Ticino non è solo un vitigno, ma un pezzo di storia che ha ritrovato la sua casa**. Vederlo crescere, maturare e trasformarsi in vini di straordinaria finezza è un motivo di grande orgoglio.

**Una chicca rara, un gioiello vitivinicolo ticinese che oggi chiunque può riscoprire in ogni sorso.**

# Nabumba

---

Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

---



**Denominazione:** IGT - Indicazione geografica della Svizzera Italiana

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Argilloso

**Età delle vigne:** 20 - 50 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** le diverse uve, una volta raccolte, vengono assemblate e lasciate macerare per circa 30 giorni.

**Affinamento:** il processo di maturazione avviene in botti di rovere francese nuove per un periodo di 12 mesi, in seguito il vino viene travasato in altre nuove barriques per un ulteriore affinamento.

**Gradazione alcolica:** 14.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 17°C - 18°C

**Longevità:** 20-25 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosso granato intenso, profondo e seducente, con riflessi aranciati che ne rivelano l'evoluzione e la capacità di affinarsi nel tempo. La sua luminosità e consistenza nel calice suggeriscono un vino di struttura, ricco di materia e personalità.

**Profumo:** Intenso e complesso, un bouquet avvolgente che si apre con frutta a bacca nera matura, come mora, prugna e amarena sotto spirito, seguite da eleganti note balsamiche, che donano freschezza e profondità. Emergono accenni di frutta cotta e marmellata di ciliegie, accompagnati da sottili richiami di cuoio, tabacco dolce e spezie scure, che arricchiscono il profilo aromatico con sfumature intriganti e sofisticate.

**Sapore:** Un vino di grande corpo e struttura, che combina potenza ed eleganza. La ricchezza materica si esprime in un sorso avvolgente e deciso, sostenuto da una freschezza vivace, che dona equilibrio e slancio. Il frutto nero, maturo e concentrato, si fonde armoniosamente con una trama tannica vellutata ma presente. L'attacco è vigoroso e diretto, con una profondità che cresce ad ogni sorso, lasciando spazio a un finale lungo e persistente, dove tornano le note fruttate e balsamiche con un leggero tocco speziato.

**Abbinamenti gastronomici:** la struttura importante e la complessità aromatica di questo vino lo rendono un compagno ideale per piatti ricchi, intensi e articolati, dove la sua profondità e il suo lungo finale si sposano perfettamente con sapori decisi e consistenze avvolgenti.

- Brasato e arrostiti - Perfetto con piatti a lunga cottura, dove la succulenza della carne si armonizza con la ricchezza del vino. Un classico brasato al vino rosso, un arrostito di vitello con riduzione di spezie, o un carré di maiale con salsa ai frutti rossi trovano in questo vino il compagno ideale, grazie alla sua intensità e alla freschezza che bilancia la morbidezza della carne.
- Carni rosse e selvaggina - Ideale con filetto di manzo alla griglia, costata di Angus, tagliata di Fassona o piatti più strutturati come ossobuco alla milanese. La sua profondità aromatica e le sue note balsamiche si sposano magnificamente con la selvaggina, come cinghiale in umido, lepre al civet, fagiano con salsa ai mirtilli o anatra al miele e pepe nero.
- Formaggi stagionati - L'evoluzione e la potenza del vino si accostano perfettamente a formaggi a pasta dura e saporiti, come Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino di Pienza, Comté extra-vieille, Gruyère d'alpage e Bitto invecchiato. L'intensità del formaggio si equilibra con la freschezza del vino, mentre le sue note di frutta cotta e spezie ne esaltano il carattere.
- Piatti strutturati e complessi - Un vino che ama la gastronomia raffinata e articolata: si abbina perfettamente a un risotto al tartufo nero, pappardelle al ragù di cervo, agnello in crosta di erbe o piatti ricchi di spezie e riduzioni di vino rosso. Anche ricette della tradizione internazionale, come il boeuf bourguignon o il coq au vin, trovano in questo vino un alleato perfetto.



## L'Esplosione dei Sensi

Ci sono vini che accarezzano il palato con delicatezza e poi c'è **Nabumba**: un'esperienza che **travolge, avvolge e sorprende**.

Fin dal nome, questo vino racconta tutto di sé: "**Nabumba**", in dialetto ticinese, significa **una bomba**. Ma non una qualunque. È la bomba che **Enrico Trapletti** ha voluto creare, quella che non lascia scampo ai sensi, quella che **travolge lo sguardo, cattura l'olfatto e, soprattutto, esplose in bocca** in un tripudio di sapori e aromi.

Dal primo sorso, **potenza ed equilibrio si fondono in un'esperienza intensa**, dove la frutta nera matura, le spezie e le note balsamiche si intrecciano in un vortice avvolgente.

**Un vino che non si dimentica, un'emozione che lascia il segno.**



# TI4

---

Varietà a discrezione di ognuno dei 6 viticoltori, base Merlot

---



**Denominazione:** IGT - Indicazione geografica della Svizzera Italiana

**Zona di provenienza:** Sottoceneri e Sopraceneri, Ticino, Svizzera

**Vinificazione:** Risultato dell'assemblaggio dei migliori vini prodotti da Nicola Corti, Giorgio Rossi, Giancarlo Pestoni, Sasha Pelossi, Fratelli Marcionetti, Enrico Trapletti. Ogni produttore raccoglie le proprie uve, vinifica il proprio vino che in seguito viene assemblato prima di essere imbottigliato. Vinificazione in barriques e affinamento per 20-24 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13.7% vol.

**Temperatura di servizio:** 17°C - 18°C

**Longevità:** 10 anni

**Formato:** Bottiglie da 1 litro in cartone da 6

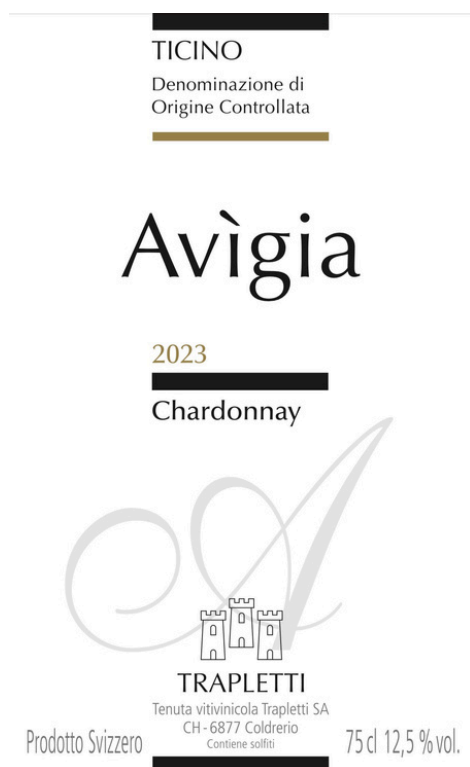
**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Ampio bouquet di frutti rossi ben maturi, ricco e complesso.

**Sapore:** Vino strutturato e buona tannicità. Ricco e persistente.

**Abbinamenti:** Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

# Avigia



## CHARDONNAY

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Argilloso Calcare

**Età delle vigne:** 35 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale, fermentazione alcolica nelle Barriques e affinamento in botti Inox

**Affinamento:**

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 8°C - 10°C

**Longevità:** 10 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

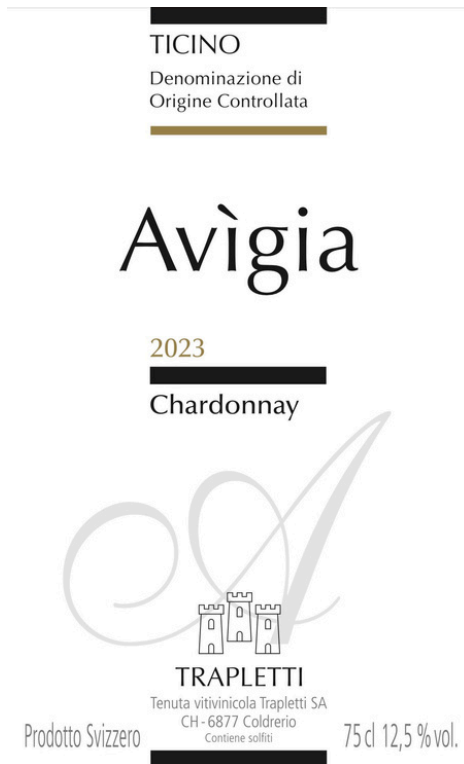
**Colore:** Giallo paglierino luminoso, con delicati riflessi dorati che anticipano freschezza e complessità.

**Profumo:** Intenso e avvolgente, con un bouquet che unisce la dolcezza della frutta esotica, in particolare ananas maturo, a delicate sfumature di agrumi canditi e fiori bianchi. Il leggero passaggio in barriques arricchisce il profilo aromatico con una sottile nota di vaniglia e mandorla tostata, donando eleganza e profondità.

**Sapore:** Al palato è fresco ed equilibrato, con una struttura ben definita. L'acidità vivace si fonde armoniosamente con la morbidezza avvolgente, regalando un sorso caldo, vellutato e persistente. Le delicate sfumature boisé emergono nel finale, lasciando una piacevole sensazione di nocciola e miele d'acacia.

### Abbinamenti enogastronomici:

L'eleganza e la complessità di questo Chardonnay del Mendrisiotto lo rendono un compagno perfetto per piatti raffinati e ricchi di sfumature. Si abbina splendidamente ai crostacei pregiati, come astice, scampi e gamberi rossi, esaltandone la dolcezza e la succulenza grazie alla sua freschezza e alla leggera nota tostata del passaggio in barrique. Ottimo con ostriche e frutti di mare, dove la sua acidità bilancia con armonia la sapidità marina. L'accostamento con formaggi di capra freschi o affinati è un classico che sorprende sempre: la cremosità e la leggera acidità della robiola di capra o di un Sainte-Maure si sposano perfettamente con la morbidezza vellutata e le sfumature di frutta esotica del vino. Perfetto anche con piatti vegetariani raffinati, come un risotto agli asparagi, un flan di zucchine o una vellutata di porri e patate, dove il suo equilibrio tra freschezza e struttura aggiunge profondità e armonia ai sapori. Un vino versatile, raffinato e ideale per accompagnare momenti di convivialità e alta cucina.



## Il ronzio della tradizione, il sorso della sfida

Il sole cala sulle colline del Mendrisiotto, tingendo di oro e rame i filari ordinati di Chardonnay. L'aria è vibrante, satura di profumi dolci e maturi, mentre tra i grappoli si avverte un incessante ronzio: le api. Un segno della natura, un segnale inconfondibile che il momento della vendemmia è arrivato.

Avìgia, in dialetto ticinese, la lingua "di famiglia" parlata in tutto il Ticino, significa proprio "ape". E non è un nome scelto a caso. Questo vino nasce da un mix di ispirazione, amicizia e ironia. Enrico, il vitivinicatore, grande appassionato di mezzi di trasporto, ha sempre avuto un debole per il piccolo veicolo a tre ruote che attraversava le stradine del Mendrisiotto: l'Ape Piaggio. Un caro amico, compagno di mille avventure, gli lanciò una sfida scherzosa: "Non avrai mai il coraggio di chiamare un vino Avìgia!" Enrico, con lo spirito di chi ama cogliere le sfide, accettò senza esitazione.

Ma il nome ha anche un altro significato, nato proprio nel cuore del vigneto. Durante la vendemmia, quando i grappoli raggiungono la loro massima maturazione, le api si radunano numerose, attratte dalla dolcezza dell'uva. Un piccolo esercito ronzante che celebra, a modo suo, la fine di un lungo percorso di crescita. E così, in quel momento carico di lavoro, emozione e fatica, Enrico si è ispirato e ha dato vita a un vino che porta nel nome l'anima del vigneto e della sua terra.

Nasce così Avìgia, il bianco più strutturato della tenuta Trapletti, un vino che incarna la mineralità del suolo calcareo, la freschezza dell'altitudine e la complessità di un'attenta vinificazione. Ogni sorso è un viaggio tra le dolci colline ticinesi, tra il frutto maturo e la sapienza del tempo, tra l'eco di una scommessa e il ronzio delle api che, instancabili, celebrano la vita proprio come questo vino.

**Un brindisi ad Avìgia, alle sfide vinte e ai momenti da gustare senza fretta.**

# Elisir

## MERLOT



**Denominazione:** Bianco del Ticino Denominazione di Origine Controllata

**Tipo:** Bianco di Merlot

**Zona di provenienza:** Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 m s.l.m.

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** tradizionale

**Affinamento:** in inox

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8°C - 10°C

**Longevità:** 5 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Giallo paglierino luminoso, arricchito da riflessi verdolini, che ne sottolineano la freschezza e la vivacità.

**Profumo:** Intenso e aromatico, con un bouquet che si apre su note agrumate di limone e pompelmo, seguite da accenti esotici di mango, ananas e frutto della passione. Un profilo olfattivo fresco e invitante, che seduce al primo respiro.

**Sapore:** Equilibrato, fresco e delicato, con una vivace acidità che dona dinamismo e un sorso armonioso. La mineralità sottolinea la sua eleganza, mentre il finale pulito e raffinato lascia una scia di agrumi e frutta tropicale, rendendolo un vino piacevole e irresistibile.

**Abbinamenti enogastronomici:** La freschezza e l'eleganza di questo vino lo rendono un perfetto alleato per piatti leggeri e aromatici, esaltandone i sapori con il suo profilo equilibrato e vivace.

- **Aperitivo** - La sua freschezza e il suo carattere aromatico lo rendono ideale per accompagnare finger food raffinati, come tartine con formaggi freschi, ceviche di pesce, crostini con burro e acciughe, oppure una selezione di frutti di mare crudi.
- **Primi piatti di pesce** - Perfetto con risotti ai frutti di mare, linguine alle vongole, spaghetti al limone e bottarga o piatti più delicati come ravioli di branzino con burro e salvia. La sua acidità bilancia la dolcezza del pesce, donando armonia e persistenza.
- **Zuppe speziate** - La sua aromaticità lo rende un ottimo compagno per piatti dal tocco esotico, come zuppe di curry thailandesi con gamberi, vellutate di zucca con zenzero e latte di cocco, o ancora una zuppa di pesce piccante alla mediterranea.

TICINO  
Denominazione di  
Origine Controllata

# Elisir

2024

Bianco di Merlot



TRAPLETTI

Vinificato e imbottigliato da  
Tenuta vitivinicola Trapletti SA  
CH - 6877 Coldrerio  
Contiene solfiti

Prodotto Svizzero

75 cl 12,2 % vol.

## Il Segreto del Piacere

Non tutti i vini sono semplici bevande. Alcuni sono magia, trasformano un momento in un'esperienza, un sorso in un'emozione. Ecco perché si chiama Elisir.

Quando Enrico ha creato questo vino, voleva qualcosa di speciale: un bianco fresco, aromatico, leggero come un soffio, ma capace di lasciare il segno. Un vino che disseta i sensi, avvolge il palato e illumina l'anima, proprio come un antico elisir della felicità.

Ogni sorso è un piccolo incantesimo: note di agrumi e frutti esotici, un equilibrio perfetto tra freschezza e delicatezza, un finale che invita a un altro assaggio.

**Un vino che non promette l'eternità, ma un istante di pura gioia.**

  
TENUTA VITIVINICOLA  
**TRAPLETTI**  
COLDRERIO

# Bianco

## CHARDONNAY



**Denominazione:** Bianco del Ticino DOC  
**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera  
**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare  
**Composizione del terreno:** Argilloso calcareo  
**Età delle vigne:** 20 anni  
**Sistema di allevamento:** Guyot semplice  
**Filosofia:** BIO  
**Vinificazione:** tradizionale  
**Affinamento:** in botti di INOX, 30% in barriques (tonneaux?)  
**Gradazione alcolica:** 13 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 8°C- 10°C  
**Longevità:** 7 anni  
**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati che anticipano freschezza e finezza.

**Profumo:** Note agrumate di limone e pompelmo rosa si intrecciano a mela croccante e pesca bianca. Il leggero passaggio in barriques aggiunge una delicata sfumatura di mandorla tostata.

**Sapore:** Fresco ed equilibrato, con una bella struttura. La vivace acidità agrumata si fonde con una morbidezza avvolgente. Il sorso è caldo, vellutato e persistente, con lievi richiami di nocciola e miele d'acacia.

### Abbinamenti enogastronomici:

L'eleganza e l'equilibrio di questo Chardonnay ticinese lo rendono un compagno ideale per piatti raffinati e armoniosi. Si abbina perfettamente a gamberi e crostacei, esaltandone la dolcezza e la delicatezza con la sua freschezza agrumata. Ottimo con pesce al forno, come branzino, orata o trota salmonata, dove la sua leggera nota tostata aggiunge profondità ai sapori.

La sua morbidezza avvolgente si sposa con carni bianche leggere, come pollo o tacchino in salsa, oppure con vitello delicatamente aromatizzato. Eccellente anche con formaggi freschi e semi-stagionati, come robiola, brie e tomme, grazie alla sua acidità bilanciata che ne esalta la cremosità senza sovrastarla.

Un vino versatile e raffinato, perfetto per accompagnare momenti di convivialità e buon gusto.

TICINO

Denominazione di  
Origine Controllata

# Bianco

2023

Chardonnay



TRAPLETTI

Tenuta vitivinicola Trapletti SA  
CH - 6877 Coldrerio  
Contiene solfiti

Prodotto Svizzero

75 cl 12,5 % vol.

## Il tempo, la terra e la passione

Nel cuore del Mendrisiotto, tra le colline dolci di Coldrerio, dove il sole scalda dolcemente i filari e il vento accarezza le vigne, nasce un vino che racconta una storia di cura, pazienza e dedizione.

Qui, su un terreno argilloso-calcareo che regala carattere e mineralità, le vigne ventennali di Chardonnay crescono sotto lo sguardo attento di chi ha scelto di rispettare la natura e il suo ritmo, seguendo una filosofia biologica. Ogni vendemmia è un atto di fiducia: nel tempo, nella terra e nel frutto del lavoro di un anno intero.

La vinificazione è un equilibrio tra tradizione e intuizione. Il riposo in acciaio inox preserva la freschezza, mentre il passaggio in barriques (o meglio, nei più capienti tonneaux) dona profondità e complessità. È un'arte sottile, quella dell'affinamento: scegliere il momento giusto per lasciarlo evolvere senza mai sovrastarne l'anima.

E così, dopo mesi di paziente attesa, il Bianco Riserva è pronto a raccontare la sua storia. Una storia che si assapora in ogni sorso, tra convivialità, piacere e il gusto autentico di un vino nato per essere condiviso.

**Un brindisi al Ticino, alla passione e ai piccoli grandi momenti da celebrare.**

# Enrico I

---

## CHARDONNAY

---



**Denominazione:** Extra Brut Spumante Bianco del Ticino DOC

**Zona di provenienza:** Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 560 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Metodo classico

**Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 6°C – 8°C

**Longevità:** 5 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, segno di un affinamento prolungato sui lieviti. Limpido e cristallino, con una luminosità che evidenzia la sua freschezza e vivacità. Le bollicine fini risalgono in modo continuo, creando un perlage elegante e persistente.

**Profumo:** Note delicate di burro fuso e crosta di pane, tipiche della lunga maturazione sui lieviti. Sentori di nocciola tostata e pasta di mandorle che donano complessità e rotondità. Leggera sfumatura minerale che arricchisce il bouquet con profondità e finezza.

**Sapore:** Fresco e vibrante, con un perfetto equilibrio tra acidità e struttura. La grana delle bolle è fine e cremosa, offrendo una piacevole sensazione setosa al palato. Persistente e armonioso, con un finale che richiama le note tostate e minerali percepite al naso.

**Abbinamenti:**

Crostacei e crudité di mare





## Enrico I: l'essenza di un'emozione in bollicine

Immagina una serata d'estate tra le dolci colline del Mendrisiotto, nel cuore del Ticino. Il sole, ormai basso all'orizzonte, colora il cielo di sfumature calde, mentre la brezza leggera accarezza i filari ordinati di Chardonnay, coltivati con passione a 560 metri di altitudine. Ti trovi su una terrazza panoramica, un calice di Enrico I tra le mani, e di fronte a te si stende un paesaggio che sembra uscito da un quadro: vigneti dorati al tramonto, punteggiati dalle tradizionali cascine ticinesi.

Versi il vino nel bicchiere e subito le bollicine fini e persistenti danzano leggere, rivelando il suo colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Questo Extra Brut Spumante Bianco del Ticino DOC, frutto di un'attenta vinificazione con Metodo Classico e 36 mesi di affinamento sui lieviti, è un'espressione autentica del territorio e dell'arte vitivinicola locale.

Avvicini il calice al naso: il bouquet è ricco e avvolgente, con note di burro, crosta di pane, nocciola e pasta di mandorle che evocano il profumo di un panificio artigianale al mattino presto. Un soffio minerale sussurra la storia di un suolo argilloso, capace di donare ai vini freschezza ed eleganza.

Il primo sorso è una rivelazione. La grana della bollicina è fine e cremosa, accarezza il palato con una freschezza vivace e un perfetto equilibrio tra acidità e struttura. La sua persistenza regala un finale lungo e armonioso, lasciando un'impronta indelebile nei sensi.

Davanti a te, un piatto di crostacei e crudité di mare: il contrasto tra la dolcezza dei frutti di mare e la mineralità dello spumante crea un connubio raffinato, una danza di sapori che eleva ogni boccone. Ma Enrico I sa essere anche il perfetto compagno di un aperitivo tra amici in una serata estiva, mentre si brinda alla bellezza della vita tra le vigne illuminate dalle ultime luci del giorno.

Prodotto con filosofia BIO, coltivato con amore e affinato con maestria, questo spumante incarna l'essenza del Ticino, regalando un'esperienza sensoriale unica. È più di un vino: è un viaggio tra i filari del Mendrisiotto, una celebrazione della natura, un brindisi alla semplicità e all'eleganza.

**Lasciati conquistare da Enrico I. Chiudi gli occhi, assaporalo, e lasciati trasportare in un angolo di Ticino dove il tempo sembra scorrere più lentamente, al ritmo delle stagioni e della passione di chi coltiva la terra con dedizione.**

# Enrico X

## MERLOT



**Denominazione:** Brut Spumante Bianco del Ticino DOC

**Zona di provenienza:** Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 560 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Metodo classico

**Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 6°C – 8°C

**Longevità:** 5 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Giallo paglierino brillante, indice di freschezza e qualità delle uve. Limpido e luminoso, con riflessi chiari che esaltano la vivacità dello spumante. Perlage fine e continuo, segno di un'ottima lavorazione con Metodo Classico.

**Profumo:** Note fruttate fresche e delicate, con richiami a frutti a polpa bianca. Sentori di pera, mela e pesca bianca, che donano al bouquet un profilo aromatico elegante e armonioso. Leggeri accenni floreali e una sottile nota minerale che arricchiscono la complessità olfattiva.

**Sapore:** Fresco e ben bilanciato, con una piacevole acidità che dona vivacità. Fine ed elegante, con una struttura armoniosa e un'ottima pulizia gustativa. La grana delle bolle è fine e persistente, donando una sensazione cremosa e piacevole sul palato. Il finale è lungo e raffinato, con una persistenza aromatica che richiama le note fruttate percepite al naso.

### Abbinamenti enogastronomici:

**Aperitivo raffinato:** Perfetto per iniziare con eleganza un pranzo o una cena, questo spumante esalta il piacere della convivialità grazie alla sua freschezza e al perlage fine e persistente. Si abbina idealmente a piccoli bocconi gourmet come tartine con burro e salmone affumicato, ostriche fresche, bresaola ticinese con scaglie di formaggio d'alpe o carpaccio di branzino marinato agli agrumi.

**Crostacei:** La struttura delicata dello spumante si sposa alla perfezione con la dolcezza naturale di crostacei come gamberi rossi di Mazara, scampi, astice e aragosta, sia serviti al vapore che leggermente grigliati. Un abbinamento ideale è un risotto agli scampi o una catalana di crostacei.

**Crudité di mare:** La mineralità e la freschezza del vino bilanciano splendidamente la delicatezza dei carpacci di pesce bianco, tartare di tonno e salmone, gamberi crudi marinati al lime o persino un raffinato sushi e sashimi. L'acidità dello spumante esalta il sapore puro del pesce e dona equilibrio al palato.



## Enrico X: l'emozione di un sorso

Il calice è lì, davanti a te, il suo giallo paglierino brillante cattura la luce tenue del tramonto, mentre le bollicine danzano leggere in un moto incessante. L'aria è fresca, il profumo della terra ticinese si mescola alla brezza che accarezza i vigneti del Mendrisiotto. Ti trovi in un angolo di pura bellezza, tra filari di Merlot che si estendono sulle dolci colline, cullati dal sole che ha nutrito ogni acino con pazienza. Sollevi il calice e avvicini il vino al naso. Un'esplosione di note fruttate fresche ti accoglie con sentori di pera, mela e pesca bianca. È come una passeggiata tra alberi da frutto in fiore, un respiro profondo che sa di primavera e natura incontaminata.

Poi, il primo sorso: la freschezza ti avvolge immediatamente, come un'onda che accarezza la riva, delicata ma persistente. Le bollicine fini ed eleganti si fondono con il palato, regalando una sensazione cremosa e vivace. L'equilibrio tra acidità e struttura è perfetto: Enrico X scorre armonioso, lasciando in bocca una scia di freschezza e raffinatezza.

Il suo finale lungo e persistente richiama le delicate note fruttate percepite al naso, lasciando un ricordo leggero e piacevole.

Perfetto come aperitivo elegante, accompagna meravigliosamente crostacei, tartare di tonno o carpacci di pesce bianco, dove la sua acidità bilancia le dolci sfumature del mare. Servito alla temperatura ideale di 6°C - 8°C, Enrico X non è solo uno spumante, ma un invito a godersi il presente, a celebrare la bellezza di un attimo. Che sia un brindisi tra amici, una cena raffinata o una serata sotto le stelle, ogni bollicina racchiude il sapore autentico del Ticino, la sua terra, la sua storia, la sua passione.

**Chiudi gli occhi. Sorride il calice. Il viaggio è appena iniziato.**

# Enrico V

## NEBBIOLO



**Denominazione:** Vino Rosato con Indicazione Geografica Tipica della Svizzera Italiana

**Tipo:** Spumante Rosato "Brut"

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Metodo classico

**Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol.

**Temperatura di servizio:** 6°C – 8°C

**Longevità:** 5 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosato delicato, con un'incantevole sfumatura rosa tenue con riflessi ramati, che ne esalta la raffinatezza visiva e anticipa un sorso fresco ed equilibrato.

**Profumo:** Un bouquet armonioso e intrigante, dove le note fruttate di frutti di bosco freschi si intrecciano con la finezza della crosta di pane, segno di una maturazione sui lieviti che ne arricchisce la complessità.

**Sapore:** Vivace e coinvolgente, con una bolla fine e continua che accarezza il palato. Il sorso è fresco, strutturato e ricco, con un perfetto bilanciamento tra eleganza e intensità. Un vino super piacevole da bere, che invita al prossimo calice con la sua leggerezza raffinata.

### Abbinamenti gastronomici:

- Formaggi freschi - Perfetto con caprini delicati, burrata, stracciatella e robiola, dove la sua freschezza esalta la cremosità del formaggio.
- Crostacei - Ideale con gamberi rossi, scampi, astice e aragosta, esaltandone la dolcezza e la sapidità con il suo perlage raffinato.
- Crudités di mare - Si abbina magnificamente a ostriche, tartare di tonno, carpacci di pesce e ceviche, regalando un contrasto armonico tra freschezza e mineralità.



## Enrico V - La Rinascita di un'idea

Dopo Enrico I e Enrico X, mancava solo lui: Enrico V. Non un numero scelto a caso, ma il simbolo di una nuova sfida, di un'idea audace, di un ritorno alle origini con lo sguardo rivolto al futuro.

Il Nebbiolo, un tempo presente in Ticino prima della devastazione della fillossera, era stato dimenticato, sostituito da altri vitigni più facili da coltivare e vinificare. Ma Enrico Trapletti, sempre alla ricerca di nuove idee, non poteva accettare che una varietà così nobile e radicata nella storia enologica del Nord Italia venisse esclusa dal territorio ticinese. Vent'anni fa, ha riportato il Nebbiolo a casa, restituendogli il suo spazio e la sua dignità.

E oggi, con Enrico V, va ancora oltre. Un Nebbiolo che si fa spumante, un rosato raffinato, elegante, vibrante. Perché il bello della viticoltura non è solo rispettare la tradizione, ma anche osare, sperimentare, reinventare.

Enrico V non è solo un vino, è un messaggio. È la dimostrazione che il Nebbiolo in Ticino ha ancora tanto da dire, anche in una veste nuova, delicata, fresca e affascinante.

**Un brindisi alla storia che si rinnova, al coraggio di innovare e al piacere di sorprendere.**

# Godiè

## NEBBIOLO



**Denominazione:** Extra Brut Spumante Rosato IGT della Svizzera Italiana

**Categoria:** spumante rosato Extra Brut

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Metodo classico

**Affinamento:** 48 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12 % vol.

**Temperatura di servizio:** 6°C – 8°C

**Longevità:** 10 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** rosa antico brillante, con riflessi luminosi che evocano la delicatezza dei petali di rosa e la vivacità del tramonto estivo.

**Profumo:** intenso e avvolgente, un raffinato equilibrio tra aromi primari e secondari. Le note fruttate esplodono in un bouquet di fragoline di bosco succose e pesca rosa matura, arricchite da un elegante sottofondo di crosta di pane dorata e burro fuso, che conferisce profondità e rotondità olfattiva. Il finale aromatico è impreziosito da raffinate sfumature speziate, con richiami delicati di anice stellato e liquirizia, che aggiungono un tocco intrigante e sofisticato.

**Sapore:** fresco, vibrante e persistente, con un equilibrio armonioso tra acidità e struttura. Il sorso è elegante e vellutato, con una sottile ma decisa presenza tannica, caratteristica distintiva del Nebbiolo, che dona corpo e carattere. Lungo il palato si dispiegano sensazioni morbide e avvolgenti, lasciando emergere progressivamente le note fruttate e speziate percepite al naso, per un finale lungo e raffinato, che invita a un nuovo assaggio.

**Abbinamenti gastronomici:** Questo vino, con il suo profumo elegante e il gusto raffinato, si presta a abbinamenti ricercati e versatili, valorizzando sia piatti di mare che di terra con la sua freschezza e struttura equilibrata. Perfetto con crostacei pregiati come astice, scampi e gamberi rossi, esaltandone la dolcezza e la succulenza. Si sposa magnificamente con frutti di mare freschi, come ostriche, tartare di tonno o carpacci di pesce, grazie alla sua acidità vivace che ne bilancia la sapidità naturale. L'elegante tannicità data dal Nebbiolo lo rende una scelta intrigante per piatti di terra, come una raffinata tartare di manzo o vitello, dove la delicatezza della carne cruda si arricchisce delle sfumature fruttate e speziate del vino. Eccellente anche con carni bianche delicate e succulente, come un filetto di pollo arrosto, quaglie glassate o coniglio alle erbe, che ne valorizzano il carattere aromatico senza sovrastarlo. Per chi ama gli abbinamenti creativi, è interessante provarlo con formaggi freschi e semi-stagionati, come robiola o tomino, per un contrasto armonioso tra cremosità e freschezza.



## Godiè - Un sorso di storia e passione

Appena varcato l'ingresso della tenuta, il sole accarezza le foglie dei vigneti con una luce dorata, illuminando la piana dedicata interamente al Nebbiolo. È qui, sulla sinistra, che si trova l'anima di un progetto visionario: il ritorno del Nebbiolo in Ticino, voluto da Enrico, che con determinazione e passione ha reintrodotta questo vitigno nella regione una ventina di anni fa. Un gesto audace, un ritorno alle origini che ha dato frutti sorprendenti.

Se il Nebbiolo è tradizionalmente legato ai rossi austeri e longevi, Enrico ha saputo vederci oltre. Dalla stessa terra che dà vita ai suoi eleganti vini rossi, è nato un esperimento destinato a brillare: uno spumante raffinato, dal carattere fresco e vibrante, che porta il nome di Godiè.

Ma questo nome non è solo un'etichetta. Godiè è un ricordo vivo, un legame profondo. Porta il Nome di Diego, il fratello di Enrico, in lapajùdre, l'antico dialetto del Mendrisiotto, parlato un tempo tra i viticoltori e la gente di campagna. Una lingua fatta di suoni antichi, tramandata tra le generazioni come un buon vino nelle cantine. Ma Godiè è anche un'esortazione, un invito sincero e schietto, in perfetto spirito vitivinicolo: godersi la vita, senza riserve.

Ed è proprio questo il messaggio che arriva al primo sorso. Nel calice, il suo rosa antico brillante cattura la luce con eleganza, mentre il perlage fine e persistente danza con leggerezza. Avvicinando il naso, si viene avvolti da un bouquet raffinato e avvolgente: fragoline di bosco fresche, pesca rosa succosa, crosta di pane dorata e burro fuso, con un accenno intrigante di anice stellato e liquirizia.

Il primo assaggio è una rivelazione: fresco, persistente, equilibrato. L'elegante tannicità del Nebbiolo gli dona struttura e carattere, mentre la lunga permanenza sui lieviti - 48 mesi di paziente attesa - gli regala profondità e complessità. Un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza, che lo rende un compagno ideale per piatti di mare raffinati, tartare di manzo e delicate carni bianche.

Negli anni, Godiè ha conquistato premi e riconoscimenti, ma il suo vero successo si misura nei sorrisi di chi lo assapora, nel suono cristallino dei calici che si sfiorano in un brindisi sincero, nel piacere di un momento condiviso.

**Perché, in fondo, il vero spirito di Godiè è tutto qui: una celebrazione della vita, un invito a gustarla fino in fondo, senza mai smettere di brindare ai momenti che contano.**

**Salute!**

# Marirosé

---

## UVA AMERICANA

---



**Denominazione:** Vino Spumante Rosato di Uva Americana con Indicazione Geografica Tipica della Svizzera Italiana

**Tipo:** Spumante Rosato "Brut"

**Zona di provenienza:** Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 460 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** a pergola

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** Metodo classico

**Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 6°C - 8°C

**Longevità:** 5 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosa brillante, vivace e luminoso, che anticipa un sorso fresco e vibrante.

**Profumo:** Tipico e inconfondibile profumo di uva americana, con note fragranti e aromatiche che evocano ricordi di vendemmie tradizionali e vigneti baciati dal sole.

**Sapore:** Secco e fresco, con un perfetto equilibrio tra acidità vivace e leggerezza. Il sorso è pulito, scorrevole e piacevolmente aromatico, lasciando una sensazione di immediatezza e autenticità.

### Abbinamenti:

- Piatti profumati dal carattere asiatico - La freschezza e le note aromatiche di questo rosato si sposano perfettamente con cucina asiatica speziata e fragrante. Perfetto con pad thai ai gamberi, involtini primavera, pollo al curry giallo o sushi fusion, dove la sua acidità bilancia le spezie e ne esalta i sapori.
- Aperitivo ticinese - Ideale per accompagnare un tagliere di salumi nostrani, formaggi freschi, pane di segale e noci, oppure con una torta di verdure o una classica tartare di manzo alla ticinese. Il suo profilo aromatico aggiunge un tocco di vivacità e freschezza ai sapori tradizionali.





## Marirosé - Un Brindisi alla Vita

Marirosé è un omaggio d'affetto, un vino speciale nato dall'idea di Iacopo Trapletti, che ha voluto dedicarlo a sua zia Mariarosa, una donna piena di energia, proprio come le sue bollicine.

Prodotto con uva americana e spumantizzato, questo vino racchiude i profumi dei pergolati ticinesi, quei vigneti che un tempo riempivano le corti di casa e che ancora oggi evocano momenti di convivialità e spensieratezza.

Vinificato secco, sorprende per la sua freschezza e il suo carattere elegante, trasformando un vitigno tradizionale in un'esperienza raffinata e autentica.

**Un vino sincero, come i legami veri, perfetto per brindare alla gioia di stare insieme.**

# Il filo d'Arianna

NEBBIOLO, BARBERA



**Denominazione:** Vino Rosato con Indicazione Geografica Tipica della Svizzera Italiana

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** tradizionale

**Affinamento:** 4 mesi in barriques di 2° passaggio

**Gradazione alcolica:** 12.2 % vol.

**Temperatura di servizio:** 6°C - 8°C

**Longevità:** 5 anni

**Formato:** Bottiglie da 0.75 litri in cartone da 6

**Colore:** Rosato splendido e luminoso, capace di catturare lo sguardo con la sua brillantezza e raffinatezza.

**Profumo:** Delicato e seducente, con note fragranti di frutta rosa, che ricordano pesca, melograno e lampone, regalando un bouquet raffinato e invitante.

**Sapore:** Freschissimo e vibrante, con una piacevole struttura data da leggeri tannini dell'uva rossa. Il sorso è secco ed elegante, bilanciato da una mineralità sottile che lo rende incredibilmente scorrevole e piacevole da bere.

## Abbinamenti gastronomici

- Crostacei e crudités di mare – Perfetto con scampi, gamberi rossi, tartare di tonno e carpacci di pesce, dove la sua freschezza esalta la dolcezza e la delicatezza dei frutti di mare, bilanciando con eleganza la loro sapidità naturale.
- Cibi profumati asiatici – Si abbina magnificamente a piatti speziati e aromatici della cucina asiatica, come pad thai ai gamberi, sushi fusion, bao al salmone o curry thailandesi leggeri, dove la sua acidità pulisce il palato e ne esalta i sapori esotici.
- Pesce – Ideale con branzino al sale, trota al forno, sashimi di ricciola o calamari grigliati, regalando equilibrio e armonia tra freschezza, sapidità e struttura.

ROSATO  
Vino Rosato con Indicazione Geografica Tipica  
della Svizzera italiana



2023

Vinificato e imbottigliato da  
Tenuta vitivinicola Trapletti SA  
CH-6877 Coldrerio

75 cl

PRODOTTO SVIZZERO  
RI 183 - Contiene solfiti

12,2 % Vol.

## Un Legame tra Vigna e Famiglia

Quando Arianna, la figlia di Enrico Trapletti, era piccola, amava giocare tra i filari della vigna. Per lei, quei lunghi corridoi di vite erano un mondo magico, un labirinto verde in cui perdersi e lasciarsi avvolgere dalla natura. Ma per i suoi fratelli, Jacopo e Irene, c'era un piccolo problema: Arianna si perdeva davvero! Ogni volta, la cercavano tra le file ordinate di viti, chiamandola a gran voce mentre lei rideva nascosta tra le foglie.

Così, per evitare di rincorrerla continuamente, trovarono una soluzione geniale e, a modo loro, affettuosa: la legavano con un filo, un piccolo laccio che le permetteva di esplorare la vigna senza scomparire tra i filari. Un filo sottile, ma forte, come il legame tra di loro e la terra che li circondava.

Ed è proprio da questo ricordo che nasce il vino "Il Filo di Arianna". Un omaggio alla libertà, alla famiglia, al legame con la terra e con le persone che la vivono ogni giorno. Come quel filo che la teneva vicina ai suoi fratelli, questo vino lega passato e presente, tradizione e innovazione, affetto e passione per il vino.

**Ogni sorso è un viaggio tra i filari, una storia da raccontare, un brindisi al piacere di perdersi e ritrovarsi.**

# Cliteaux

## SOLARIS E SAUVIGNERS GRIS

Vino dolce bianco  
con Indicazione Geografica Tipica  
della Svizzera italiana



# CLITEAUX

VINO DOLCE

TRAPLETTI

Vinificato e imbottigliato da  
Tenuta vitivinicola Trapletti SA  
CH - 6877 Coldrerio

37.5 cl

Prodotto Svizzero - Contiene solfiti

16% vol.

**Denominazione:** Vino dolce bianco con Indicazione Geografica Tipica della Svizzera Italiana

**Zona di provenienza:** Coldrerio, Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

**Altitudine dei vigneti:** 360 metri sopra il livello del mare

**Composizione del terreno:** Calcare argilloso

**Età delle vigne:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Filosofia:** BIO

**Vinificazione:** ?

**Affinamento:** ?

**Gradazione alcolica:** 16 % vol.

**Temperatura di servizio:** 6°C - 8°C

**Longevità:** 10 anni

**Formato:** Bottiglie da 37.5 cl

**Colore:** Splendido caramello dorato, luminoso e avvolgente, che anticipa la ricchezza e la complessità del vino.

**Profumo:** Intenso e avvolgente, con note golose di marmellata di albicocche, uva passa e miele, arricchite da una sorprendente freschezza che dona leggerezza ed eleganza.

**Sapore:** Un vino fresco e dolce, perfettamente bilanciato da una bellissima acidità, che lo rende scorrevole e mai stucchevole. La sua struttura raffinata e la lunga persistenza aromatica ricordano l'eleganza di un grande Sauternes, regalando un'esperienza unica e avvolgente ad ogni sorso.

### Abbinamenti gastronomici:

- Formaggi stagionati - Perfetto con Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino Riserva, Comté invecchiato e Gruyère d'alpage, dove la dolcezza del vino bilancia la sapidità e la struttura dei formaggi, creando un contrasto avvolgente e armonioso.
- Formaggi erborinati - Ideale con Gorgonzola piccante, Roquefort, Stilton e Bleu d'Auvergne, dove la cremosità e l'intensità aromatica del formaggio trovano un perfetto equilibrio con la freschezza e la dolcezza del vino, regalando un'esperienza sensoriale complessa e irresistibile.

Vino dolce bianco  
con Indicazione Geografica Tipica  
della Svizzera italiana



# CLITEAUX

VINO DOLCE

TRAPLETTI

Vinificato e imbottigliato da  
Tenuta vitivinicola Trapletti SA  
CH-6877 Coldrerio

37.5 cl

Prodotto Svizzero - Contiene solfiti

16% vol.

## Cliteaux - L'Omaggio alla Femminilità

Ci sono storie che si nascondono dietro nomi affascinanti, racconti che si intrecciano tra fantasia e verità. Cliteaux è uno di questi.

Se chiedi a Enrico Trapletti il significato di questo nome, ti parlerà di un castello nei pressi di Bordeaux, risalente al 1700, un luogo nobile e affascinante che evoca storia, eleganza e tradizione. Ma dietro questa narrazione, si cela qualcosa di più profondo, di più autentico.

Cliteaux non è solo un richiamo alla Francia vinicola, è una dedica alla donna, alla femminilità, alla grazia e alla dolcezza che essa rappresenta. Un vino che incarna bellezza, armonia e delicatezza, ma anche forza e carattere, proprio come l'essenza femminile.

Ogni sorso è un abbraccio avvolgente, una carezza vellutata, un omaggio alla raffinatezza e all'intensità delle emozioni. Cliteaux nasce per celebrare la donna, il suo fascino e la sua profondità, in un vino che racconta eleganza e sentimento in ogni goccia.

**Un calice che parla di amore, di bellezza e di eterna ispirazione.**

# Nocino della Santina

---

Nocino Nostrano Ticinese

Nocino

---



**Zona di provenienza:** Coldrerio

**Descrizione:** Liquore ottenuto dall'infusione di noci e spezie in alcool

**Colore:** Marrone molto intenso

**Profumo:** Profumo intenso di noci, speziato

**Sapore:** Agrodolce, intenso ed aromatico

**Abbinamenti:** Da gustare liscio come digestivo oppure abbinato a torta di noce, gelato alla vaniglia

**Temperatura di servizio:**

18°C

**Gradazione alcolica:**

28,0 % vol.