azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

Carta dei vini

Biancomerlot, bianco

Iris, bianco

Crudèll, bianco

www.AziendaMondò.ch, spumante

Dolce, bianco

Rosato di Bondola del Nonu Mario

Russdalpunt, rosso

Bondola del Nonu Mario, rosso

Scintilla, rosso

Ronco dei Ciliegi, rosso

Questo, rosso

Mondò, rosso

TI 4, rosso

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Biancomerlot**, Bianco di Merlot, Ticino DOC (75 cl)*

Descrizione generale:

Rispettando la tipicità del vitigno Merlot vinificato in bianco, *Biancomerlot* si distingue per la sua freschezza ed equilibrio che lo rendono particolarmente adatto per i caldi aperitivi estivi.

Vitigni: Merlot

Vinificazione:
- salasso immediato dalla vasca dove giacciono le uve di Merlot vinificate in rosso.
- fermentazione alcolica: in vasca inox, di breve durata
- fermentazione malolattica: bloccata
- invecchiamento: in vasca inox per 4 mesi

Consumo: +1 → +3 anni dalla vendemmia

Carattere: Giallo pallido, bouquet d'intensità moderata dagli aromi floreali (tiglio) e fruttati (pesca bianca, agrumi tipo pompelmo) espressivi e accattivanti. Al palato, fresco in attacco accompagnato da una moderata sensazione di volume. Aromi floreali retro-olfattivi e freschezza in persistenza.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Iris**, Bianco della Svizzera Italiana IGT (75 cl)*

Descrizione generale:

Iris è un vino da aperitivo, fresco e dinamico, dal nome intrigante. Forse è soltanto quello di un fiore, o forse in quel nome si cela una donna. Si provi per credere: in vino veritas, e Iris non fa eccezione.

Vitigni: Sauvignac (piwi sorte)

Vinificazione:
- pressatura immediata delle uve
- fermentazione alcolica: in vasca inox, di breve durata
- fermentazione malolattica: effetuata
- invecchiamento: in vasca inox per 4 mesi

Consumo: +1 → +4 anni dalla vendemmia

Carattere: Giallo d'intensità media, bouquet dagli aromi fruttati che si esprimono con un'intensità e complessità moderate.
Al palato, all'attacco fresco accompagnato da una sensazione di volume che si sviluppa lungo la bocca. Iris ben si adatta quale vino da aperitivo e pasti leggeri.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Crudèll**, IGT Bianco della Svizzera Italiana (75 cl)*

Descrizione generale:

Ol vign "crudèll" l'era, üm bott, in dri néss 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 contraposizion al vign "pincianell", "ol vign dä térc", ch'a nisèva 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 coltivüm, spremüda lingera per vègh domé ol "fiou" dru most.

Dalle nostre parti, il vino "crudèll" era "il vino da tina" che nasceva dalla prima torchiatura dell'uva ed era poi il miglior vino, quello bevuto dal padrone. Era la "réserve du patron" come descritto dai francesi, in contrapposizione al vino "pincianell", "il vino da torchio", che nasceva dalla torchiatura delle vinacce ed era spesso allungato con acqua e destinato ai braccianti. Nato dalla collaborazione tra le aziende F.lli Meroni, Mondò e Giudici della Ganna, questo vino bianco ha riposato a lungo in botti di legno e rappresenta il risultato della selezione, in vigna come in cantina, delle migliori uve tra le diverse varietà da noi prodotte, torchiate sofficemente per ottenere solamente il "fiore" del mosto.

Vitigni: Sauvignon Blanc, Viognier, Arneis

Vinificazione:
- processo di concentrazione a freddo su parte delle uve
- fermentazione alcolica: in vasca inox, di breve durata
- fermentazione malolattica: bloccata
- affinamento: 12 mesi in barrique e botti in rovere nuove o di pochi passaggi

Consumo: a lungo termine

Carattere: Giallo paglierino, aromaticamente intenso e complesso, in bocca corposo, dove struttura e volume si combinano in equilibrio trasmettendo armoniose sensazioni di freschezza e vinosità. Crudèll è in grado d'accompagnare gradevolmente le pietanze più saporite.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***www.AziendaMondò.ch**, IGT Bianco della Svizzera Italiana - Spumante brut, metodo classico (75 cl)*

Descrizione generale:

Questo spumante costituisce una delle ultime creazioni dell'Azienda Mondò. È un vino fine al naso, leggero, fresco, dinamico, dalle fini bollicine. Queste caratteristiche ne fanno uno spumante da aperitivo o da chiusura di pasti e cene festive in leggerezza.

Provenienza uve : Malvaglia

Vinificazione:
- pressatura immediata delle uve
- fermentazione alcolica: in vasca inox, di breve durata
- fermentazione malolattica: bloccata
- affinamento: in vasca inox per 4 mesi
- seconda fermentazione in bottiglia

Consumo: +2 → +4 anni dalla vendemmia

Carattere: Giallo di lieve intensità, bouquet dagli aromi floreali che si esprimono con un'intensità e complessità moderate. Al palato, la prima impressione è la freschezza della bollicina fine supportata in seguito da un'acidità marcata che caratterizza la struttura. Grazie a un dosaggio moderato questo spumante brut resta delicato e leggero anche in persistenza confermandosi quale prodotto da aperitivo.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Dolce**, IGT Vino dolce della Svizzera Italiana (37.5 cl)*

Descrizione generale:

Dolce, il nostro vino da dessert è vinificato in modo da preservare le sensazioni di freschezza che derivano dalla acidità dell'uva in un processo di vinificazione che tende a favorire le sensazioni di sapori dolci e di pienezza. Ne risulta un vino dolce, dai sentori fini e complessi, equilibrato in bocca e capace di rinnovare la voglia di assaggiarlo. Da bere quindi con prudenza...

Vitigni: Moscato bianco

Vinificazione:
- pressatura immediata delle uve, congelamento e estrazione mosto concentrato
- fermentazione alcolica: in vasca inox, di media durata.
- fermentazione malolattica: non eseguita
- affinamento: in barrique per 12 mesi, in vasca inox per 2 mesi

Consumo: a lungo termine

Carattere: Giallo paglierino intenso, bouquet dagli aromi floreali, fruttati, e di miele che si esprimono con intensità e complessità grave. Al palato, all'attacco la sensazione di volume e pienezza sono subito accompagnate da una freschezza elevata che pulisce la bocca in persistenza. Buon corpo, nerbo e pienezza caratterizzano questo vino dolce che può chiudere pasti e cene in eleganza.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Rosato di Bondola**, Rosato di Bondola della Svizzera Italiana IGT (75 cl)*

Descrizione generale:

Il rosato di Bondola del Nonu Mario, è nato ridendo e scherzando e si è rivelato una piacevole sorpresa grazie alle caratteristiche del vitigno che tradotte in sede di vinificazione conferiscono a questo vino un profilo aromatico e gustativo particolarmente simpatico e gradevole.

Vitigni: Bondola

Vinificazione:
- salasso dalla vasca dove giacciono le uve di Bondola vinificate in rosso.
- fermentazione alcolica: in vasca inox, a temperatura controllata, lenta, di media-lunga durata
- fermentazione malolattica: non eseguita

Consumo: +1 → +4 anni dalla vendemmia (temperatura di consumo: 10 °C)

Carattere: Di colore rosa tenue, con note aromatiche fruttate, consumato a temperatura ideale il rosato di Bondola risulta morbido all'attacco e caratterizzato da un equilibrio marcato tra volume e acidità che rendono questo vino fresco e molto gradevole al palato.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Russdalpunt**, IGT Rosso della Svizzera Italiana (75 cl)*

Descrizione generale:

Ai piedi del sentiero che dalla zona El Lòri porta alla chiesa San Bernardo e al ponte sospeso tra Monte Carasso e Sementina, l'Azienda Mondò ha piantato e coltiva delle varietà d'uva rossa particolarmente interessanti dal punto di vista della sperimentazione viticola ed enologica.
Da queste varietà d'uva, resistenti ai danni portati da pioggia e umidità, si ottengono dei vini di un rosso intenso, con un bouquet di frutta fresca, leggeri al palato.

Il vino rosso *Russdalpunt* si distingue per una semplicità che lo rende adatto per gli aperitivi e le cene estive.

Vitigni: Varietà interspecifiche derivanti da incroci tra vite europea e americana

Vinificazione:
- fermentazione alcolica: in vasca inox, di breve-media durata per mantenere l'intensità e la finezza aromatica;
- affinamento: in vasca inox

Consumo (consigliato): +1 → +2 anni dall'acquisto

Carattere: Colore violaceo marcato. Bouquet fine con un ventaglio di aromi che ricordano le bacche nere. Al palato è vino di un corpo moderato, equilibrato, con tannini maturi. Russdalpunt si afferma come vino rosso leggero.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Bondola del Nonu Mario**, Ticino DOC (75 cl)*

Descrizione generale:

È, fuor di metafora, il vino del nonno, il *Bondola del Nonu Mario*, affettivamente legato alla memoria dei profumi di un'uva pigiata con i piedi nell'infanzia. Il vitigno ai suoi tempi principalmente diffuso soprattutto nel Sopraceneri e in seguito abbandonato con l'affermazione del Merlot, è attualmente riscoperto. Convinti di poter valorizzare un prodotto autoctono, lo ricaviamo da vecchi ceppi ancora sussistenti nei vari appezzamenti dell'azienda, con la più recente aggiunta di tre piccoli vigneti impiantati a sola Bondola.

Vitigni: Bondola (100%)

Vinificazione:

- fermentazione alcolica: in vasca inox (rotativa), di breve-media durata per mantenere l'intensità e la finezza aromatica prodotta da questo tipo di uva e per evitare l'estrazione di tannini troppo astringenti, particolarmente presenti nelle uve prodotte da questo vitigno

- affinamento: 12 mesi in botti di rovere da 400 lt.

Consumo: +2 → +8 anni dalla vendemmia

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Scintilla**, Ticino DOC Merlot (50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)*

Descrizione generale:

Un classico Merlot, facile da bere, accessibile a tutti. Ad esclusione di quello riservato al Ronco dei ciliegi, raccoglie le uve di ciascun nostro vigneto. Uno di questi, l'avevamo affittato a Montedato, sopra Riazzino: muri a secco, molto ripido, una fatica da morire.
C'era una vecchia teleferica - una volta serviva per il trasporto del materiale e il proprietario ci aveva sollecitato a riutilizzarla. Eravamo almeno in venti alla prima vendemmia, quando il carrello sfreccia giù a tutta velocità: un botto scintille dappertutto, come un fuoco d'artificio - si è rotta la carrucola e il cavo ha fatto frusta sui fili dell'alta tensione. Grande spavento e pericolo scampato. Ma era nato il Scintilla....

Vitigni: Merlot (100%)

Vinificazione:
- fermentazione alcolica: in vasca inox (rotativa), di breve-media durata per mantenere l'intensità e la finezza aromatica e per evitare l'estrazione di tannini troppo astringenti
- affinamento: ca. 12 mesi in vasca inox

Consumo: +2 → +8 anni dalla vendemmia

Carattere: Colore rosso rubino marcato. Bouquet fine con un ventaglio di aromi che ricordano le bacche nere. Al palato è vino di media corposità, equilibrato, con tannini maturi. Scintilla si afferma come vino rosso fine e leggero.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Ronco dei Ciliegi**, Merlot del Ticino DOC (50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)*

Descrizione generale:

A livello qualitativo, il Ronco dei ciliegi è il cavallo di battaglia della nostra azienda. È frutto del duro lavoro sui ronchi del nonno, una tipica, vasta proprietà del territorio di Sementina, unito al piacere delle vacanze trascorse fin dall'infanzia al Pian da la Scerésa, dove ancora oggi si recano i nostri bambini. Assemblaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon, è il nostro vino a tutti gli effetti: dal ronco alla Scerésa, fra lavoro e piacere, ne sintetizza il nome.

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

Vinificazione:
- fermentazione alcolica: in vasca inox (rotativa), di medio-lunga durata per estrarre tutto il potenziale di aromi e tannini nobili delle uve colte all'ottimo di maturazione
- affinamento: ca. 12 mesi in barrique francesi (1°e 3°passaggio).

Consumo: +3 → +10 anni dalla vendemmia

Carattere: Colore porpora scuro. Bouquet intenso con profumi di frutta matura e qualche nota floreale, arricchito da aromi leggeri che gli conferiscono ulteriore complessità (spezie, caffè, tostato). Al palato questo è un vino corposo, denso, concentrato di bacche rosse e leggere note tostate. Il Ronco dei ciliegi si è affermato come un vino a potenziale d'invecchiamento pur restando accessibile a un consumo sul medio termine.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Questo**, Ticino DOC Merlot (75cl, 150 cl)*

Descrizione generale:

Noi siamo mossi dalla passione per la viticultura collinare e dalla convinzione che la nostra sia in tutto e per tutto terra da vino.

Con QUESTO abbiamo affidato i frutti del nostro territorio ai roveri dei nostri boschi, sicuri di una vinificazione eccellente, risultato di elementi che, combinati, si riconoscono.
QUESTO è un vino rosso di merlot che ha riposato a lungo in botti di rovere ticinese.

QUESTO nasce dalla collaborazione tra l'Azienda Mondò ed i Signori Davide Biondina e Rahel Kuhn di Lumino. Questi ultimi hanno preparato e fornito il legno per la costruzione delle botti di rovere ticinese nelle quali questo vino rosso di Merlot ha riposato a lungo.

Vitigni: Merlot

Vinificazione:
- fermentazione alcolica: in vasca inox (rotativa), di medio-lunga durata per estrarre tutto il potenziale di aromi e tannini nobili delle uve colte all'ottimo di maturazione
- affinamento: ca. 18 mesi in barrique di rovere ticinese.

Consumo: +2 → +10 anni dalla vendemmia

Carattere: Colore porpora scuro. Bouquet intenso con profumi di frutta matura arricchito da aromi leggeri che gli conferiscono ulteriore complessità (tostato). Al palato è un vino corposo, denso, concentrato di bacche rosse e leggere note tostate. Questo è un vino a potenziale d'invecchiamento pur restando accessibile a un consumo sul medio termine.

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***Mondò**, Rosso del Ticino DOC (75cl, 150 cl)*

Descrizione generale:

MONDÒ è nato dal desiderio di produrre un vino raro sperimentando nuovi stili di vinificazione e oltrepassando quelli affermatisi sinora in seno alla nostra azienda.
Interpretazione unica delle annate migliori, MONDÒ è prodotto dalle uve migliori di Merlot e Cabernet ed è affinato lungamente in barriques francesi nuove. Ne scaturisce un vino rosso rubino intenso, dal bouquet ampio che rimanda ai frutti rossi maturi, ed infine corposo, concentrato di struttura e volume ad alto potenziale di invecchiamento.

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione:

- fermentazione alcolica: in vasca inox (rotativa), di durata medio-lunga per estrarre tutto il potenziale di aromi e tannini nobili delle uve colte all'ottimo di maturazione in quest'annata favorevole
- affinamento: oltre 18 mesi di affinamento in barrique francesi nuove.

Consumo: +3 → +15 anni dalla vendemmia

azienda
M O N D Ò

Al Mondò - CH 6514 Sementina
++41 91 857 45 58 / 079 423 65 94
azienda.mondo@bluewin.ch ; www.aziendamondo.ch

***TI 4**, Ticino DOC merlot (100 cl)*

Descrizione generale:

Con grande entusiasmo 6 giovani professionisti della vite e del vino si sono uniti per creare un prodotto unico, convinti che la reciproca collaborazione permette di ottenere la massima espressione del potenziale vitivinicolo del nostro terroir "Ticino".

Nicola Corti, Corti Vini

Giorgio Rossi, Azienda Mondò

Raffaele e Nicola Marcionetti, Azienda Settemaggio

Enrico Trapletti, Trapletti Tenuta Vinicola

Sacha Pelossi, Cantina Pelossi

Giancarlo Pestoni, Cantina Pizzorin

Vitigni: Merlot

Origine uve: Sopraceneri e Sottoceneri

Vinificazione:
- ogni produttore raccoglie le proprie uve, vinifica il proprio vino che in seguito è assemblato prima di essere affinato in barriques
- affinamento: ca. 14 mesi in barrique nuove