



Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Une légende parmi les vins rouges suisses

Beschreibung:

Véritable monument tessinois, ce vin reçoit tous les ans les louanges de la presse spécialisée. Rares sont les vins rouges qui atteignent une telle profondeur, un tel éclat et une telle intensité. Le Castello Luigi Rosso est issu de vignes en terrasses aux faibles rendements, qui bénéficient d'une orientation parfaite et des soins attentifs de la famille Zanini. Élevé en barriques françaises selon la tradition bordelaise, cet assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon allie structure, complexité et harmonie à un très haut niveau de qualité. Une référence de classe mondiale en Suisse.

Degustationsnotiz:

Rubis, légèrement brillant sur le disque. Prunes et fraises dans le nez délicatement aromatique, avec également des notes épicées, du daim, et enfin du caramel. Bouche très élégante, avec un fondant envoûtant et beaucoup d'explosivité, une belle fraîcheur cadre à merveille l'ensemble; très velouté et doté de tannins fins, il dévoile toujours de nouvelles facettes, finale très longue et concentrée sur une note très bordelaise.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Luigi Zanini

Elevage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 73% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0355221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft: Suisse
Notation: Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19.5/20
Cépage(s): 73% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.