



2013 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un Castello Luigi convainquant de A à Z

Note de dégustation:

Rubis dense, disque s'éclaircissant légèrement. Bouquet gourmand de fruits rouges telles que la prune et la cerise, mais aussi de vanille et de chocolat. Bouche magnifiquement dense et intense, belles notes de fraîcheur ; structure qui reste dense bien au-delà du milieu de bouche - l'exemple même d'un Merlot tessinois; Finale persistante et très élégante. Un millésime convainquant de Castello Luigi.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Castello Luigi
Notation(s):	Score 19/20
Elaboration:	19 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	83% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Référence:	0355213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine: Suisse
Notation(s): Score 19/20
Traubensorte(en): 83% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 19 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.