



2016 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un Castello Luigi convainquant de A à Z

Note de dégustation:

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 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 Azienda

Notation(s):

Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Référence:

0355216

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):	Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20
Cépage(s):	87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.