



2018 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un des vins rouges suisses les plus complexes

Description:

Après le millésime 2007 et le grandiose millésime 2015, ce millésime 2018 a également obtenu la meilleure note de 20/20 de la part du journal suisse du vin.

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):

Schweizerische Weinzeitung 20/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

74% Merlot, 13% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon

Référence:

0355218

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):	Schweizerische Weinzeitung 20/20
Cépage(s):	74% Merlot, 13% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.