



## 2020 Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Splendide nouveau merlot du Castello Luigi

### Description:

En 1988, Luigi Zanini a acheté un terrain dans la commune de Besazio, appelé "Belvedere". Après que les deux vins Castello Luigi bianco et rosso aient posé de nouveaux jalons pour la viticulture tessinoise, un nouveau vin rouge voit le jour avec le millésime 2020 : Belvedere del Castello Luigi. Un merlot pur élevé en barrique pendant 18 mois.

### Note de dégustation:

Rouge rubis puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet complexe de fruits rouges qui développe peu à peu des notes de cerises et de prunes, sur un peu de pain d'épices, ainsi que des touches de poivre, de menthe, de caramel et de vanille. L'attaque d'une grande douceur fait place à un merlot très compact et élégant, avec maintenant également des nuances de framboises et un soupçon de gelée d'airelles, les tannins sont merveilleusement mûrs, très veloutés et d'une grande finesse; finale puissante et enchanteresse.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Castello Luigi
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	1250920

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Belvedere del Castello Luigi**

Merlot del Ticino DOC  
Luigi Zanini

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.