



2009 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Les superlatifs du Tessin

Note de dégustation:

Robe au rouge rubis intense et aux nuances grenat. Bouquet profondément fruité – prune et cerise à maturité, notes de mélasse et senteurs de crème brûlée. Attaque élégante et marquée de la bouche à la bordelaise: beaucoup de fruits rouges, puis des notes épicées; la structure de l'acidité se montre plutôt discrète; tanins fins et fort élégants; fin de bouche gourmande et longue.

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):

René Gabriel 19/20, Score 19/20

Elevage:

19 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

78% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Référence:

0355209

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): | René Gabriel 19/20, Score 19/20 |
| Cépage(s): | 78% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc |
| Apogée: | jusqu'en 2025 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 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. |