



## Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un Castello Luigi convainquant de A à Z

### **Beschreibung:**

Il Castello Luigi Rosso non è solo uno dei vini rossi svizzeri più costosi, ma anche uno dei più complessi. Ogni anno, Luigi e Luigino Zanini prestano particolare attenzione alla struttura di questo grande vino. La resa è estremamente bassa e il vino viene fatto maturare nella migliore tradizione bordolese, in botti francesi.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino, leggermente lucido sul disco. Prugne e fragole al naso delicatamente aromatico, con note speziate, camoscio e caramello. Al palato è molto elegante, con una morbidezza ammaliante e molta esplosività. vellutato e con tannini fini, rivela sempre nuove sfaccettature, finale molto lungo e concentrato su una nota molto bordolese.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Luigi Zanini

**Allevamento:** 17 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 73% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0355221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC  
Luigi Zanini

**Herkunft:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 19.5/20  
**Varietà d'uva:** 73% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 17 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.