MÖVENPICK
VINI



Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Una leggenda tra i vini rossi svizzeri

Descrizione:
L'arte della concentrazione Questo vino è un monumento ticinese, celebrato anno dopo anno dalla stampa specializzata. Solo pochi vini rossi raggiungono una tale profondità, splendore e importanza. Il Castello Luigi Rosso nasce da vigneti terrazzati esposti in modo ottimale, con rese minime e sotto la particolare cura della famiglia Zanini. Affinato secondo il modello bordolese in barrique francesi, il blend di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon unisce struttura, complessità e armonia a livello internazionale: un riferimento svizzero di livello mondiale.

Profilo aromatico:
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.

Abbinamenti:
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.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Svizzera
Produttore: Luigi Zanini
Produzione: 17 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 15.5%
Uva: 76% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc
Numero articolo: 0355222

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Paese di origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19.5/20
Uva:	76% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch