MÖVENPICK
VINI



Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

L’eleganza senza tempo di Castello Luigi

Descrizione:
Secondo la migliore tradizione bordolese, questo Merlot in purezza è stato affinato per oltre un anno in barrique francesi e si presenta con profondità, eleganza e struttura: una testimonianza impressionante della filosofia di qualità della famiglia Zanini. Perfettamente equilibrato tra fruttato e struttura, è un vino rosso ticinese ricco di tensione e finezza, ideale per accompagnare i piatti delle feste. E la cosa migliore è che, grazie al suo grande potenziale di invecchiamento, regala piacere nel momento e fa pregustare tutte le occasioni che ancora devono venire.

Profilo aromatico:
Rubino saturo con riflessi violacei. Un bouquet impressionante e sfaccettato che rivela note di mirtilli e lamponi, moka, vaniglia bourbon e un accenno di sottobosco. L'attacco vellutato lascia il posto a un frutto intenso e cesellato, gelatina di ciliegie e more, con potenti note tostate, oltre a sentori di spezie e liquirizia; finale fantastico con grande potenziale.

Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine:	Svizzera
Produttore:	Luigi Zanini
Produzione:	17 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5%
Uva:	100% Merlot
Numero articolo:	1250923

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

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC
Luigi Zanini

Paese di origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5%
Temperatura:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

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