



## 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 vellutata 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:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0355216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC  
Luigi Zanini

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.