



Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Uno dei vini rossi svizzeri più complessi

Beschreibung:

Dopo l'annata 2007 e la grandiosa annata 2015, anche questa annata 2018 è stata premiata con il massimo punteggio di 20/20 dalla rivista enologica svizzera.

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. Suggerimento: 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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 74% Merlot, 13% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0355218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Schweizerische Weinzeitung 20/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 74% Merlot, 13% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
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.