



Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Uno dei vini rossi svizzeri più complessi

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. 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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 82% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0355219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	82% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.