



Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Splendido nuovo Merlot di Castello Luigi

Beschreibung:

Questo vino è stato affinato per circa 17 mesi in botti di rovere francese, alla maniera di un Bordeaux di alta gamma. Questo magnifico Merlot, ricco di carattere, tensione e finezza, mostra un eccellente potenziale di lungo invecchiamento.

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Luigi Zanini

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1250921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.