



Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un Merlot ticinese che fa scuola

Beschreibung:

Come il leggendario classico Zanini Castello Luigi, il Merlot Belvedere è maturato in barrique francesi per circa 18 mesi, nel migliore stile bordolese. Il risultato è un vino rosso pieno di finezza e con un eccellente potenziale di lungo invecchiamento: mentre il suo bouquet ricorda la frutta matura e scura, le fini note speziate e un accenno di cioccolato, al palato è profondo e complesso, con tannini setosi e una notevole lunghezza.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1250922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC
Luigi Zanini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.