



## 2016 Casa Cisca

Yecla DO, Familia Castaño, Bodegas Castaño

Il gioiello della corona di Castco

### Descrizione del vino:

Una rarità assoluta, proveniente da vecchie viti coltivate nelle migliori parcelle. I vigneti della Bodega Castco si estendono tra le città di Alicante e Albacete, proprio nel cuore della regione vinicola di Yecla. Su questo gigantesco altopiano ornato da superbe cime montuose, le condizioni sono ideali per il vitigno Mourvèdre. I terreni argillo-calcarei permettono alle viti di sviluppare radici profonde e di produrre uve eccellenti e corpose.

### Nota di degustazione:

Rosso granato brillante con riflessi rubino. Bacche rosse e nere speziate, crostata di prugne e biscotti alla cannella al naso goloso, con note di cioccolato alle nocciole e datteri in pancetta. Complesso e seducente. Al palato è succoso e vellutato, con aromi di mirtilli, ciliegie nere, cannella e chiodi di garofano. Acidità sottile e tannini ben strutturati nel potente palato medio. Delicate note di eucalipto e cioccolato cremoso accompagnano il finale straordinariamente lungo.

### Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | ES                  |
| <b>Regione:</b>             | Yecla               |
| <b>Produttore:</b>          | Castaño             |
| <b>Valutazioni:</b>         | Guía Peñín 94/100   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 16 Mesi in Barrique |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale        |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.5 %              |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2036         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Monastrell     |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0648216             |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Casa Cisca**

Yecla DO  
Familia Castaño  
Bodegas Castaño

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| <b>Origine:</b>                 | ES                  |
| <b>Valutazioni:</b>             | Guía Peñín 94/100   |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Monastrell     |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2036         |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale        |
| <b>Vinificazione:</b>           | 16 Mesi in Barrique |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 15.5 %              |
| <b>Servizio:</b>                |                     |

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.