



## 2019 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Uno dei vini rossi svizzeri più complessi

### Descrizione del vino:

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 bordeaux, in botti francesi.

### Nota di degustazione:

Rosso 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 una grande esplosività vellutata e con tannini fini, rivela sempre nuove sfaccettature, finale molto lungo e concentrato su una nota molto bordeaux.

### Abbinamenti:

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.

### 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>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Castello Luigi
<b>Valutazioni:</b>	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Varietà d'uva:</b>	82% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0355219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Castello Luigi**

Rosso del Ticino DOC  
Luigi Zanini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	82% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<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.