



2019 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Un des vins rouges suisses les plus complexes

Description:

Il n'est pas seulement l'un des vins rouges suisses les plus chers, mais aussi l'un des plus complexes: le Castello Luigi Rosso. Luigi et Luigino Zanini apportent chaque année un soin particulier à ce grand vin de structure. Le rendement est extrêmement faible et l'élevage se fait dans la meilleure tradition bordelaise, en barriques françaises.

Note de dégustation:

Rubis, légèrement brillant sur le disque. Prunes et fraises dans le nez délicatement aromatique, avec également des notes épicées, du daim, et enfin du caramel. Bouche très élégante, avec un fondant envoûtant et beaucoup d'explosivité, une belle fraîcheur cadre à merveille l'ensemble; très velouté et doté de tannins fins, il dévoile toujours de nouvelles facettes, finale très longue et concentrée sur une note très bordelaise.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Castello Luigi
Notation(s):	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	82% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon
Référence:	0355219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	82% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.