



2020 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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello Luigi
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	70% Merlot, 16% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0355220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 16% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.