

# CASIMIRO

*Svizzera Italiana IGT*



<b>Provenienza</b>	<i>Zone collinari del Mendrisiotto</i>
<b>Vitigni</b>	<i>Merlot, Arinarnoa, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Egidola, Marselan, Syrah, Carminoir, Carmenere.</i>
<b>Colore</b>	<i>Rosso porpora tendente al violaceo.</i>
<b>Profumo</b>	<i>Aromatico, speziato, ricorda particolarmente il timo. Buona complessità ed eleganza.</i>
<b>Sapore</b>	<i>Speziato lungo e persistente. Possiede una buona ricchezza aromatica sostenuta da una struttura importante ed una tannicità bene integrata.</i>
<b>Invecchiamento</b>	<i>Oltre 10 anni</i>
<b>Grado alcolico</b>	<i>13 Vol.%</i>
<b>Vinificazione</b>	<i>I vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente. Dopo 20, 30 giorni di macerazione, la fermentazione malolattica e il successivo affinamento di 20 mesi avvengono in barriques di origine francese. L'assemblaggio definitivo avviene solo prima dell'imbottigliamento.</i>
<b>Osservazioni</b>	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
<b>Accompagnamento gastronomico</b>	<i>Primi piatti importanti, carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti.</i>