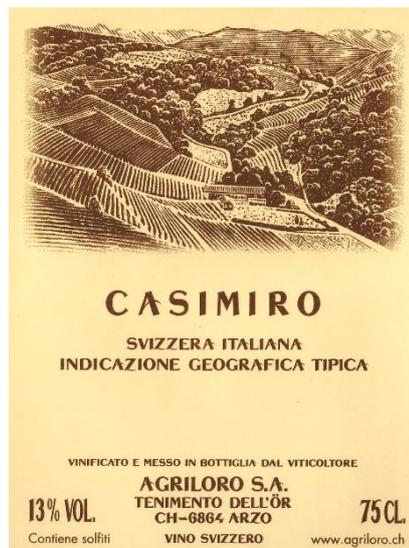


CASIMIRO

Svizzera Italiana IGT



Herkunft	<i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto: Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo</i>
Rebsorte	<i>Merlot, Arinarnoa, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Egiodola, Marselan, Syrah, Carminoir</i>
Farbe	<i>Purpurrot bis Violett</i>
Duft	<i>Aromatisch, würzig, erinnert an Thymian, feine und elegante Komplexität</i>
Geschmack	<i>Würzig und lang anhaltend, reich und von guter Aromatik. Perfekt integrierte Tannine unterstützen eine wuchtige Struktur.</i>
Lagerfähigkeit	<i>mehr als 10 Jahre</i>
Alkoholgehalt	<i>13 Vol.%</i>
Vinifikation	<i>Die verschiedenen Sorten werden separat geerntet und gekeltert. 20 Tage Mazeration, Säureabbau und 20 Monate Ausbau in französischen Barriques 50% neu und 50 % zweiter Durchgang. Assemblage erst vor der Falschenabfüllung.</i>
Ausschanktemperatur	<i>Wir empfehlen den Wein mit einer Temperatur von 18° C zu servieren</i>
Bemerkung	<i>Durch die natürliche physische Dekantierung und der nur groben Filtrierung kann sich in der Flasche Satz bilden.</i>
Speisebegleitung	<i>Hauptgericht, rotes Fleisch, Wild und scharfer Käse</i>