

CASIMIRO

Casimiro è un vino rosso prodotto con un blend di uve Merlot, Arinarnoa, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Egiodola, Marselan, Syrah, Carminoir e Carmenere. Proveniente dalle zone collinari del Mendrisiotto, questo vino subisce una macerazione di 20-30 giorni, seguita da fermentazione malolattica e affinamento in barriques francesi per 20 mesi. Il colore porpora tendente al violaceo e il profumo aromatico e speziato, con note di timo, conferiscono a questo vino una notevole complessità ed eleganza. Il sapore è speziato, lungo e persistente, con una buona tannicità integrata. Ideale per l'invecchiamento di 7-8 anni, Casimiro si abbina perfettamente a primi piatti importanti, carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti.

Questo vino ha ricevuto la medaglia d'oro a Expovina Zürich 2010 per l'annata 2007, dimostrando la sua eccellenza e unicità nel mondo vinicolo.