

CASIMIRO

Le Casimiro est un vin rouge produit dans les régions collinaires du Mendrisiotto, avec un mélange de cépages comprenant Merlot, Arinarnoa, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Egiodola, Marselan, Syrah et Carminoir. Chaque cépage est récolté et vinifié séparément, puis le vin est vieilli pendant deux ans en fûts de chêne français. Avec sa couleur rouge pourpre tendant au rubis, ce vin offre un nez aromatique et épicé, rappelant le poivre blanc, et une bouche épicée, longue et persistante. Son équilibre et sa complexité en font un excellent choix pour accompagner les plats principaux, viandes rouges, chasse et fromages. Ce vin récompensé par une Médaille d'Or à l'Expovina Zürich 2010 a un potentiel de garde de 7 à 8 ans.

À servir à une température de 18°C, le Casimiro est un vin d'exception à ne pas manquer pour les amateurs de vin rouge raffiné.