CASTELLO LUIGI

L'essenza dei nostri vigneti
nelle nuove annate



Castello Luigi

TICINO
SWITZERLAND

Besazio, 19 agosto 2021

Stimatissimi e affezionati clienti del CASTELLO LUIGI,
le nuove annate sono pronte per la vostra prenotazione.

2018



CASTELLO LUIGI BIANCO 2018

Abbiamo il ricordo di una primavera calda, la quarta più calda dall'inizio delle misurazioni, che risalgono al 1864. Anche l'estate è stata particolarmente calda, ma grazie a puntuali lavorazioni nel vigneto, per ottenere il giusto equilibrio tra maturazione e acidità, e ad un conseguente adeguato invecchiamento, siamo riusciti ad ottenere una delle migliori annate del Castello Luigi Bianco.
*Luigi Zanini Jr ha valutato questo vino così: "**un magnifico 19/20!**".*

Chardonnay
Produzione: 3'070 bottiglie.
Degustazione di André Kunz dello Schweizerische Weinzeitung:
Bouquet delicato, intenso, fruttato, pera gialla, nocciole, floreale. Palato cremoso, denso, equilibrato con frutta vellutata, acidità delicata e ben integrata, aromi vari, finale lungo e pieno. Con possibilità di crescita: **18/20 | 2024 - 2045**.

2017



CASTELLO LUIGI 2017

L'annata 2017 si caratterizza per essere stata una delle più calde in Svizzera. Grazie agli interventi per limitare la produzione, così da portare un'eccellente maturazione dell'uva, ritroviamo nel vino un'ottima freschezza aromatica.
*Tutte le annate che terminano con un 7 hanno prodotto vini leggendari del Castello Luigi a partire dall'annata 1997, che segna l'inizio della storia: Castello Luigi presenta infatti con la vendemmia 1997 la sua prima favolosa annata! Per proseguire con l'annata 2007, epocale, come fu descritta da René Gabriel che le conferì il punteggio massimo di 20/20! Per poi arrivare alla nuova annata 2017 che Luigi Zanini Jr ha valutato come la degna erede dell'annata epocale 2007, dando il valore massimo di **20/20**!*

84% Merlot | 8% Cabernet Franc | 8% Cabernet Sauvignon.
Produzione: 9'086 bottiglie.
Degustazione di André Kunz dello Schweizerische Weinzeitung:
Bouquet concentrato, intenso, elegante, setoso, gelatina di mirtilli, fragole, praline, torrone e cedro. Palato denso, pieno ed elegante. Fruttato e cremoso, tanti tannini delicati, struttura concentrata. Aromi vari e complessi. Finale molto lungo, fresco, elegante con retrogusto di aromi dolci. **19/20 | 2024 - 2048**.

2012



Quest'anno per la prima volta il Castello Luigi apre le sue porte alle Riserve dell'azienda scegliendo un'annata con 5 anni in più di invecchiamento rispetto al 2017, l'annata 2012.

CASTELLO LUIGI 2012

Un'annata contrassegnata inizialmente da un inverno freddo a cui è seguita una primavera caratterizzata da un primo caldo, quasi estivo, per proseguire con un clima variabile. Successivamente, grazie ad una piena estate in agosto, le uve hanno raggiunto la giusta maturazione contrassegnando un vino di gran carattere.
Per la Famiglia Zanini rimane un'annata storica, e nel cuore, e a marzo 2015, alla sua uscita, l'hanno presentata così: "2012, come 2007, 2002 e 1997: ***un'annata leggendaria!****". Quest'annata è anche stata scelta nel 2018 per celebrare il 30° anniversario del Castello Luigi.*

70% Merlot | 17% Cabernet Franc | 13% Cabernet Sauvignon.
Produzione: 10'150 bottiglie.
Degustazione di André Kunz dello Schweizerische Weinzeitung:
Bouquet floreale, dolce e intenso, ciliegie, ribes rosso, granatina. Palato elegante, armonico e fresco. Aromi freschi e dolci con struttura densa e setosa, tannini delicati, pieni e un finale fragrante. **19/20 | da bersi fino al 2032**.

Offerta valida dal 19.08.2021 al 19.09.2021 salvo venduto.

Vi ringraziamo sin d'ora per la vostra gradita prenotazione. Faremo tutto il possibile per soddisfare la vostra richiesta. La conferma della vostra assegnazione seguirà tramite fattura.
Dopo il vostro pagamento, entro 30 giorni, avverrà la fornitura.

Grazie per la vostra fedeltà e fiducia.

Cordiali saluti, *Luigi Zanini*

☞ E-mail: *info@castelloluigi.ch* ☞ Telefono: *+41 91 630 08 08* ☞ WhatsApp: *+41 76 377 10 77*

		Pezzo d'acquisto IVA inclusa	*Numero di bottiglie*
CASTELLO LUIGI Bianco del Ticino doc 2018			
> *Cassa in legno da 6*	**75 cl**	*CHF 139.00*	_____
CASTELLO LUIGI Rosso del Ticino doc 2017			
> *Cassa in legno da 6*	**75 cl**	*CHF 149.00*	_____
> *Cassa in legno da 1*	**150 cl**	*CHF 313.00*	_____
> *Cassa in legno da 1*	**300 cl**	*CHF 646.00*	_____
CASTELLO LUIGI Rosso del Ticino doc 2012			
> *Cassa in legno da 6*	**75 cl**	*CHF 159.00*	_____



> *Prezzi: tutti i prezzi menzionati si intendono per bottiglia.*
> *Consegna: franco domicilio in tutta la Svizzera e nel Principato del Liechtenstein per ordini a partire da CHF 500.00. Per ordini inferiori, ci sarà una partecipazione ai costi di trasporto di CHF 18.00.*

Nome e Cognome: _____
Azienda: _____
Via: _____
CAP - Luogo: _____
mail: _____
Data: _____-_____-_____