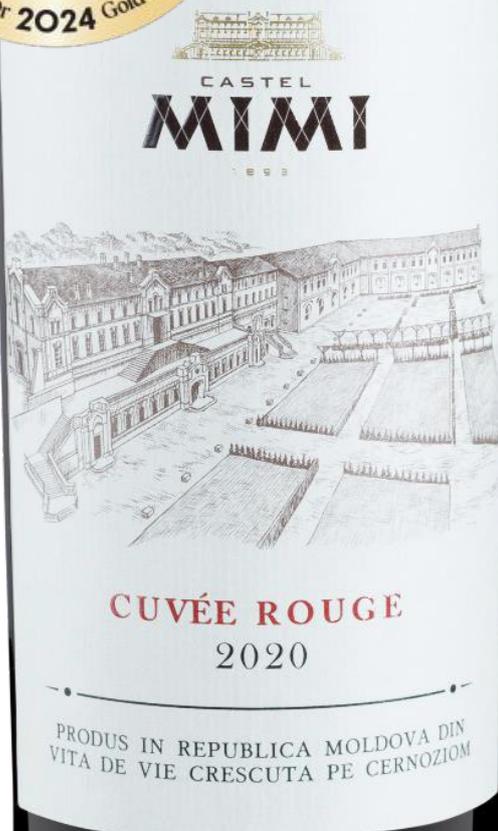


CASTEL
MIMI
1893



Cuvée Rouge

Miscela: Merlot 50%,
Cabernet Sauvignon 25%,
Saperavi 25%

Classificazione: Vino rosso secco

Anno di vendemmia: 2020

Alcol: 15,0%

Consumo Temperatura: +10° ... +12° C

Maturazione: min. 15 mesi in botti di rovere francese.

Note di degustazione: Un blend elegante con un bouquet fruttato e una freschezza che ricorda i vini del Nuovo Mondo. Si abbina magnificamente a piatti come il filetto, la coscia di agnello arrosto al forno con spezie, le costole di maiale glassate al miele, accompagnate da verdure grigliate. L'interazione tra l'acidità vibrante e i tannini speziati conferisce ai piatti una consistenza più morbida, mentre le sensazioni di ciliegie, more e melograni creano un gusto complesso e invitante.



Sede legale Via Luca Giordano – Saviano (Na)

Mob.: +39 376 188 390 - **Uff.:** +39 081 342 79 27

moldowine.md@gmail.com - vinimoldavi.com@gmail.com

www.vinimoldavi.com