

CASTEL
MIMI
1893



Isterie

Miscela: Cabernet Sauvignon 70%
Merlot 5%, Malbec 5%,
Pinot Noir 5%, Saperavi 5%,
Feteasca Neagră 5%,
Rara Neagră 5%

Classificazione: Vino rosso secco

Anno di vendemmia: 2022

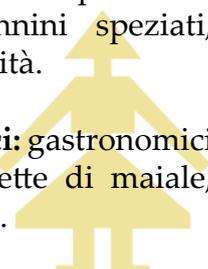
Alcol: 14,0%

Consumo Temperatura: +15° ... +18° C

Maturazione: min. 6 mesi in botti di rovere francese

Note di degustazione: Un blend senza precedenti prodotto da sette varietà di uva. Rende omaggio allo spirito creativo del viticoltore. Il suo splendido bouquet sedurrà l'assaggiatore con sapori di prugne mature, ciliegie selvatiche e rosa arcobaleno. Dal punto di vista gustativo, il vino offre note di gelsi, more e liquirizia. Il corpo è pieno, con tannini speziati, bilanciati da una bella acidità.

Abbinamenti gastronomici: gastronomici bistecca di manzo, costolette di maiale, formaggio duro stagionato.



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