



CASTEL
MIMI
1893



Frați

Miscela: 50% Malbec, 50% Merlot

Classificazione: Vino Rosso Secco

Anno di Vendemmia: 2022

Alcol: 14,5%

Affinamento: min. 6 mesi in botti di rovere francese

Temperatura di Consumo: +15°C ...+18°C

Note di degustazione: Una miscela di carattere, prodotto da uve selezionate provenienti dalla microzona vitivinicola Speia, nella zona di Codru. Al palato, aromi vivaci di prugne secche e spezie si incontrano con delicate sensazioni di amarene, lamponi e cioccolato. Il corpo è pieno, dominato da tannini speziati, che conferiscono una piacevole astringenza. Il retrogusto fruttato invita a prolungare il piacere di questo vino.

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di carne di tacchino o anatra al forno, ben conditi.



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