



CASTEL
MIMI
1893



Sfăditele Edizione Limitata

Miscela: Pinot Noir 50%,
Rara Neagră 50%

Classificazione: Vino rosso secco

Anno di vendemmia: 2020

Alcol: 15,0%

Consumo Temperatura: +10° ... +12° C

Maturazione: min. 12 mesi in botti di rovere francese.

Note di degustazione: Il suo bouquet fragrante offre note fruttate di ciliegie e fiori di croco. Al gusto, il vino si apre con sottili sfumature di lampone, ribes e tannini speziati. Il retrogusto è lungo e fruttato.

Abbinamenti gastronomici: costolette di maiale, agnello o bistecca di tonno.



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