



## 2017 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Un Merlot blanc opulent avec ce qu'il faut d'arômes de torréfaction

## **Description:**

Le domaine dispose d'un terroir extraordinaire pour la viticulture. Les vignobles sont perchés entre 400 et 500 m au-dessus du niveau de la mer, le climat est régulé par des vents marins chauds, qui soufflent sur un sol de porphyre rose et de quartz d'origine volcanique : unique dans le Tessin. Le Castello blanc est en grande partie issu de raisins de merlot qui ont été vinifiés en blanc, et d'une petite part de chardonnay pour plus de plénitude.

#### Note de dégustation:

Robe jaune pâle, légèrement brillante. Bouquet ouvert rappelant les prunes jaunes, le coing et les groseilles blanches, le pain blanc légèrement grillé et les amandes. Attaque élégante, avec des arrières notes de fruit très crémeux et abondant, très intense et vif, avec d'agréables arômes toastés : finale persistante.

### Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

#### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse Région: Tessin

Producteur: Castello di Morcote
Notation(s): Score 18.5/20
Elevage: 9 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.0 %

Vol. alcool: 13.0 % Apogée: À l'apogée

**Cépage(s):** 90% Merlot, 10% Chardonnay

**Référence:** 0878617



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC Tenuta Castello di Morcote

Origine: Suisse

Notation(s): Score 18.5/20

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Chardonnay

Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 9 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0 %

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés