



## 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

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Castello di Morcote
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Chardonnay
<b>Référence:</b>	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

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés