



2016 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Une vigneronne suisse fort talentueuse

Description:

Gaby Gianini est très attachée au travail en biodynamie au domaine Castello Morcote. Son Merlot tessinois a été élevé 18 mois en fûts de chêne français.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Tessin

Producteur: Castello di Morcote

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence: 0878716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.