



2018 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Un Merlot blanc du fameux Castello di Morcote

Note de dégustation:

Jaune pâle. Nez typique de Chardonnay rappelant les poires Kaiser, la menthe citronnée et le pain blanc légèrement grillé, avec également une pointe de massepain. Bouche très vive aux arômes de groseilles à maquereau et de Golden Delicious, soutenue par une belle note de fraîcheur et un soupçon de caramel ; finale vinifiée avec précision, élégante et juteuse.

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:	Tenuta Castello di Morcote SA
Notation(s):	Parker 90+/100, Score 18/20
Elaboration:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Référence:	0878618

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): Parker 90+/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 90% Merlot, 10% Chardonnay
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés