



2018 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Un Merlot blanc du fameux Castello di Morcote

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:

Jaune pâle. Nez typique de Chardonnay rappelant les poires Kaiser, la menthe citronnée et le pain blanc légèrement grillé, avec également une pointe de massépain. 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:	Castello di Morcote
Notation(s):	Parker 90+/100, Score 18/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
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
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