



2016 Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Note de dégustation:

Rouge rubis, reflets grenat. Bouquet très bien équilibré caractérisé par un parfum de cerises Amarena mûres et de prunes, accompagné d'arômes de moka et de pain bis. Bouche d'une extrême élégance et d'une belle texture, en plus des arômes de fruits rouges, il y a aussi une douce note épicée et de délicieux arômes de torréfaction, avec des tannins très mûrs et bien intégrés ; extrêmement expressif bien au-delà du milieu de bouche, en finale cette Riserva promet un excellent potentiel de garde.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	1035216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.