



2017 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Produit par le domaine Castello di Morcote

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.

Note de dégustation:

Rubis profond jusque sur le disque. Nez racé de prunes bien mûres et de cerises rouges, avec des notes toastées et de sous-bois. La proportion fruit-barrique est très réussie dans la bouche explosive et d'une magnifique élégance; velouté et frais dans la finale persistante et légèrement minérale.

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):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0878717

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):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.