



2017 Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, nuances grenat. Nez extrêmement varié et exubérant de cerises et de prunes mûres, de chocolat et de moka, avec également quelques notes florales et un soupçon de cannelle. Des arômes qui se développent progressivement en bouche : fruits rouges, accompagnés de belles notes toatées très marquées ; texture très fine et explosive, avec un caractère franc et convaincant ; reste concentré bien au-delà du milieu de bouche ; finale persistante qui promet un grand 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 2030
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	1035217

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 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.