



2020 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Un Merlot blanc avec juste ce qu'il faut d'arômes de torréfaction

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:

Robe jaune pâle, reflets roses. Un bouquet ouvert avec des notes de prunes jaunes, de poires et de groseilles blanches, un peu de brioche et d'amandes grillées. Attaque élégante, derrière elle un fruit très crémeux avec beaucoup d'ampleur, très intense et équilibré, montrant un équilibre parfait entre le fruit et les arômes toastés; finale fraîche et élégante.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Référence:	0878620

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 (Bio)

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés