



## 2022 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

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:

Jaune pâle, reflets brillants. Les agrumes se mêlent aux fruits jaunes à noyau dans le nez très équilibré et dynamique. Délicates nuances toastées de brioche et de butterscotch dans la bouche aux arômes de mirabelles et de groseilles à maquereau, sur un souffle de monarde; finale élégante et d'une agréable fraîcheur.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Castello di Morcote
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0878622

## 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

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés