



2023 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 Castello blanc se compose d'une grande proportion de Merlot, vinifié comme un vin blanc, et d'une petite fraction de Chardonnay pour apporter un peu plus d'opulence. Après un élevage de plusieurs mois en fûts, ce blanc d'un grande complexité vieillira parfaitement.

Note de dégustation:

Jaune moyen, légèrement brillant. Bouquet ouvert aux notes de prunes jaunes, de poires et de groseilles à maquereau, sur un souffle de brioche et de noisettes grillées. Attaque élégante sur un fruité très crémeux, attestant d'un grande ampleur, très intense et harmonieux, avec un équilibre parfait entre le fruit et les arômes toastés; finale fraîche, élégante et légèrement minérale.

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:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Référence:	0878623

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

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés