



2017 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Un Merlot bianco opulento con la giusta dose di aromi tostati.

Descrizione del vino:

La tenuta vanta un terroir straordinario per la viticoltura. I vigneti sono arroccati tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare e il clima è regolato dalle calde brezze marine, che soffiano su un terreno di porfido rosa e quarzo di origine vulcanica: unico in Ticino. Il Castello bianco è prodotto in gran parte con uve Merlot vinificate in bianco e con una piccola percentuale di Chardonnay per aggiungere pienezza.

Nota di degustazione:

Colore giallo pallido, leggermente lucido. Bouquet aperto che ricorda la prugna gialla, la mela cotogna e il ribes bianco, pane bianco leggermente tostato e mandorle. Attacco elegante, con note di frutta molto cremosa e abbondante, molto intenso e vivace, con piacevoli aromi tostati; finale persistente.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello di Morcote
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Chardonnay
Numero di articolo:	0878617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC
Tenuta Castello di Morcote

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi