



2019 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Un enologo svizzero di grande talento

Descrizione del vino:

Gaby Gianini è molto impegnata nella viticoltura biodinamica della tenuta Castello Morcote. Il suo Merlot ticinese è stato affinato per 18 mesi in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio, che schiarisce leggermente al disco. Al naso mostra molte affinità bordolesi: prugne, ciliegie rosse, alcune spezie esotiche che ricordano il curry, aromi tostati molto piacevoli e un accenno di sottobosco. Il palato è sfaccettato, con aromi non solo di frutta rossa ma anche magiche note tostate, moka, un po' di camoscio e vaniglia. Vinificazione molto precisa con tannini maturi, bella freschezza oltre la metà del palato; finale leggermente minerale che suggerisce un fantastico potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello di Morcote
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 94/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0878719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.