



## 2021 Castello di Morcote Bianco

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

Un Merlot bianco 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:

Giallo chiaro con accenti verdi. Delicati sentori di tostatura completano il bouquet, caratterizzato da lime, menta al limone e prugne mirabelle. Al palato è molto fresco ed espressivo, caratterizzato da frutta gialla, pere e uva spina, con note di mandorle tostate e un po' di pepe bianco; persistenza aromatica; finale fresco e molto preciso.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Castello di Morcote
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0878621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi