



2020 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:

Rubino brillante con riflessi violacei. Una nota di mentolo esalta il naso espressivo e complesso di prugne mature, ciliegie nere e pan di zenzero. Molto elegante al palato, dove il calore si sviluppa gradualmente, deliziose note di Merlot si combinano con sottili aromi di pane tostato, caramello, pane integrale e pan di zenzero. Il vino si presenta con note di tostatura, caramello, pane integrale e marmellata di mirtilli rossi; tannini maturi e raffinati, vinificazione estremamente precisa; molto denso nel finale sofisticato..

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:	0, 0, 0, 0
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0878720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Origine:	CH
Valutazioni:	0, 0, 0, 0
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
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.