



2020 Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Prodotto solo negli anni migliori

Descrizione del vino:

La Riserva Castello di Morcote, molto limitata e conservabile, è composta da Merlot e da una parte di Cabernet Franc ed è stata maturata a lungo in barrique francesi. I vigneti appartengono alla zona DOC Castello di Morcote.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio, che schiarisce leggermente verso il disco. Al naso mostra una grande affinità con il Bordeaux, con note di prugne e ciliegie rosse, con sentori di spezie esotiche ed erba curry, oltre a piacevoli sfumature tostate e un accenno di sottobosco. Oltre agli aromi di frutta rossa, il palato complesso rivela magnifiche note di tostatura e moka, con un accenno di cuoio e vaniglia, vinificazione molto precisa e tannini fusi, bella freschezza oltre la metà del palato; il finale leggermente minerale suggerisce un fantastico potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello di Morcote
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1035220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.