



2022 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 pallido con riflessi brillanti. Al naso, molto equilibrato e dinamico, gli agrumi si mescolano alle drupacee gialle. Delicate sfumature tostate di brioche e butterscotch al palato con aromi di prugne mirabelle e uva spina, su un soffio di monarde; finale elegante con piacevole freschezza.

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, Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Chardonnay
Numero di articolo:	0878622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote (Bio)

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi