



## 2021 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Castello di Morcote
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0878721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.