2020 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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Castello di Morcote
Valutazioni:	Parker 91+/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20
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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC
Tenuta Castello di Morcote

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 91+/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch