



## 2023 Castello di Morcote Bianco

Bianco di Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Un Merlot bianco con la giusta dose di aromi tostati.

### Descrizione del vino:

Il Castello bianco è composto principalmente da uve Merlot, pressate in bianco, e da una piccola proporzione di Chardonnay per una maggiore pienezza. L'affinamento in barrique per diversi mesi lo rende un vino bianco molto complesso che può invecchiare bene.

### Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio, leggermente lucido. Bouquet aperto con sentori di prugne gialle, pere e uva spina, qualche brioche e nocciole tostate. Attacco elegante, seguito da un frutto molto cremoso e corposo, molto intenso ed equilibrato, che mostra un perfetto equilibrio tra frutta e sapori tostati; finale fresco, elegante e leggermente minerale.

### 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

<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>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0878623

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Castello di Morcote Bianco

Bianco di 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% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi