



## 2022 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Un enologo svizzero di grande talento

### Descrizione del vino:

Questo Merlot ha la struttura di un Bordeaux di alta qualità, ma mostra la tipicità del terroir del Ticino meridionale in modo molto espressivo. Frutta e spezie, oltre a una fine tostatura - un Merlot ticinese con un impressionante potenziale di invecchiamento.

### 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>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0878722

## 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 Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.