

# Castello di Morcote DOC

Castello di Morcote

## Herkunft

Ticino / Sottoceneri

## Rebstock

Merlot, Cabernet Franc

## Farbe

Intensives Rubinrot

## Duft

Der Barriqueausbau ist deutlich mit edlen Holznoten wahrnehmbar. Ein komplexes Bouquet mit Gewürzaromen vermischen sich mit Pflaume, Brombeere und Sauerkirsche.

## Geschmack

Im Mund ist er saftig, weich und ausgewogen, die Gerbstoffe in seiner Jugend sind knackig und etwas belegend. Ein Wein, der sich im Laufe der Jahre verbessert und sich für eine lange Reifung eignet.

## Gradation

13.5% vol.

## Vinifikation

Maischestandzeit von etwa 20 Tagen mit manueller Remontage und Stossen in konischen Holzbottichen bei kontrollierter Temperatur. Die Verfeinerung erfolgt für mindestens 12 Monate in Barriques verschiedener Grössen, die vor allem zum zweiten und dritten Mal verwendet werden, um die Besonderheit der eleganten und delikaten Aromen dieses Weines beizubehalten.



weinonline.ch