

Castello di Morcote Bianco DOC

Castello di Morcote

Herkunft

Ticino / Sottoceneri

Rebstock

Merlot, Chardonnay

Farbe

Strohgelbe Farbe

Duft

Dieser im Holz ausgebaute weisse Merlot mit einem kleinen Anteil an Chardonnay zeigt nach einiger Belüftung einen herrlichen Aromafächer mit Noten von Linden- und Apfelblüten, von reifer Zitrusfrucht und Mirabelle und feinem Honig-Karamell.

Geschmack

Den Gaumen verwöhnt er mit fülligem Schmelz und milder Säure, gepaart mit reifer Fruchtaromatik und einem Touch Nougat.

Gradation

14.0% vol.

Vinifikation

Gärung und Verfeinerung erfolgen in Barriques aus französischer Eiche, die teilweise neu und teilweise zum zweiten oder dritten Mal verwendet werden. Nach 8 Monaten mit mehrfacher Bâtonnage erreicht dieser Wein seine optimale Komplexität und wird somit abgefüllt.



weinonline.ch