

Castello di Morcote Riserva DOC

Castello di Morcote

Herkunft

Ticino / Sottoceneri

Rebstock

Merlot, Cabernet Franc

Farbe

Intensiv karminrote Farbe

Duft

Sein Aromenreichtum beeindruckt mit Gewürznoten wie Zimt, Nelke und Muskat, mit intensiven Fruchtaromen von Kirschen, Pflaumen und Orangenzeste, mit edlen Tabak- und Holznoten.

Geschmack

Der Gaumen wird nicht enttäuscht: Vollmundig und kraftvoll breitet er sich aus. In seiner Jugend zeigt er sein Potential mit mächtiger Tanninstruktur und perfekt integrierter Säure.

Gradation

14.0% vol.

Vinifikation

Manuelle Auswahl der Trauben aus den besten Lagen des Weinberges in Morcote. Der Most hat eine Maischestandzeit von etwa 25 Tagen in konischen Holzbottichen bei kontrollierter Temperatur. Die verlängerte Mazeration mit manueller Umwälzung und Stossen bewirkt eine höhere aromatische und strukturelle Komplexität. Die Verfeinerung über mindestens 18 Monate erfolgt in hauptsächlich neuen Barriques aus französischer Eiche à 300l und 400l .



weinonline.ch