

# Castello di Morcote Rosé DOC

Castello di Morcote

## Herkunft

Ticino / Sottoceneri

## Rebstock

Merlot

## Farbe

Zartes Rosa

## Duft

Ein ausgesprochen blumiger Rosé mit dem Duft von Rosen, Lilien und Jasmin. Fruchtige Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und von weissem Pfeffer vervollständigen das reizvolle Bouquet.

## Geschmack

Sein Geschmack ist von intensiver Frucht geprägt. Mit einem leicht mineralischen Anklang wirkt er sehr frisch und endet im Abgang mit einer feinen Herbe.

## Gradazion

13.5% vol.

## Vinifikation

Der Most wird zum Teil durch direkte Pressung der Trauben und zum Teil durch Saignée gewonnen. Die Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt. Er verbleibt etwa sechs Monate lang im Tank, bevor er im Frühjahr in Flaschen abgefüllt wird.



weinonline.ch