



TENUTA  
CASTELLO  
DI MORCOTE

### Scheda tecnica

## **BIANCA MARIA**

**Bianca di Merlot della Svizzera Italiana IGT**

**Anno 2018**

#### **Vitigni**

90% Merlot, 10% Sauvignon

#### **Terrati**

Ticino. Tipici suoli granitici del massiccio sudalpino.

#### **Vinificazione e affinamento**

Il mosto viene vinificato tramite spremitura molto soffice di uve rosse. Fermentazione in botti d'acciaio inox a temperatura controllata, assenza di malolattica. Imbottigliato dopo 3 mesi dalla vinificazione e affinato un ulteriore mese in bottiglia.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino. Al naso molto delicato e fresco, aromi fruttati con note di limone, pompelmo e fiori di rosmarino. Al palato mineralità persistente. Un vino bianco espansivo e leggero, piacevolmente profumato, ideale per l'estate.