



TENUTA
CASTELLO
DI MORCOTE

Scheda tecnica

BIANCA MARIA

Bianco di Merlot della Svizzera Italiana IGT

Annata 2018

Vitigni

80% Merlot, 10% Sauvignon

Terrir

Ticino. Tipici suoli granitici del massiccio sudalpino.

Vinificazione e affinamento

Il mosto base viene ottenuto 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 robinia. Al palato mineralità persistente. Un vino bianco equilibrato e leggero, piacevolmente profumato, ideale per l'estate.