

## **Bianca Maria Bianco del Ticino DOC Castello di Morcote**

<b>Kategorie</b>	Weissweine
<b>Land</b>	Schweiz
<b>Region</b>	Tessin
<b>Produzent</b>	Tenuta Castello di Morcote
<b>Klassifikation</b>	IGP
<b>Traubensorte</b>	Merlot, Sauvignon blanc
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Artikelnummer</b>	6352

### **Vinifikation / Ausbau**

Vinifikation: Der Most wird durch eine besonders sanfte Pressung roter Trauben gewonnen. Die Gärung erfolgt in Edelstahlfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 18 °C. Kein biologischer Säureabbau. Nach ca. 8 Monaten wird der Bianca Maria in Flaschen abgefüllt.

### **Charakter**

Charakter: Der Bianca Maria besitzt eine leuchtende, strohgelbe Farbe. In der Nase zeigt sich ein äusserst feines, frisches und fruchtiges Bouquet mit Noten von Zitrone, Grapefruit und Robinienblüten. Am Gaumen lang anhaltender, mineralischer Abgang.