

Rosato di Merlot Rovere

Ticino DOC, Gialdi Vini

Un rosé élevé en barriques signé Gialdi

Description:

Le Rosato Rovere de la maison Gialdi Vini est la nouvelle attraction parmi la vaste gamme de ce domaine tessinois. Ce 100% Merlot à la robe rose tendre a été élevé en fûts de chêne et en barriques, ce qui lui confère une complexité qui s'accorde à merveille avec la cuisine légère. Belle fraîcheur, bouche juteuse et finale étonnamment longue et très aromatique. La production est limitée. Il porte l'indéniable signature de l'œnologue Fredi De Martin.

Profil aromatique:

Rosé clair, reflets orangés. Nez marqué par les petits fruits rouges, fraises et cerises, qui se conjuguent aux senteurs de fleurs blanches et à peu de zeste d'orange. En bouche se développe un fruité à la fois élégant et dynamique, groseilles et un peu de citron vert, sur une jolie fraîcheur et un souffle de vanille; les arômes ne faiblissent pas jusque dans la finale pleine de tempérament et de vivacité.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Gialdi Vini

Vol. alcool: 13.0%

N° article: 1175325



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rosato di Merlot Rovere

Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.