



Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio - Gialdi Vini

Un Merlot blanc élevé en barriques

Beschreibung:

Un grand nom du vin blanc tessinois dont le succès ne se dément pas! Le moût est obtenu par écoulement du jus lors de l'égrappage des raisins de Merlot. S'ensuit un pressurage en douceur, puis une fermentation et un élevage de huit mois en fûts de chêne français. Le vin blanc culte du Tessin, doté d'un délicat boisé dû à l'élevage en barrique.

Degustationsnotiz:

Jaune clair. Des notes de pain grillé et d'amandes rehaussent le bouquet joliment défini, rappelant les mirabelles et les groseilles blanches. En bouche, on retrouve un Bianco Rovere très caractéristique, avec des arômes de fruits splendides, de mandarine et de subtils touches toastées, équilibré et d'une belle persistance aromatique, soutenu par une fraîcheur vive, finale très agréable.

Accompagne idéalement:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Brivio - Gialdi Vini
Elevage:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0193021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Brivio - Gialdi Vini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés