



Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio - Gialdi Vini

Îcône tessinoise en blanc

Description:

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.

Profil aromatique:

Jaune pâle, accents tirant sur le vert. Le bouquet marie des notes de fruits jaunes et de torréfaction, mirabelles, Golden Delicious et noisettes grillées, ainsi qu'une pointe de brioche et de vanille. L'attaque douce fait place à une bouche qui prend rapidement de l'ampleur, groseilles à maquereau, prunes et touches de miel, le tout accompagné d'une discrète fraîcheur; finale équilibrée.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Brivio - Gialdi Vini

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Merlot

N° article: 0193023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Brivio - Gialdi Vini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.