



2018 Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio -Gialdi

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi-Brivio
Notation(s):	
Elevage:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.8 %
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0193018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Brivio -Gialdi

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.8 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés