



2019 Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio-Gialdi

Une vraie marque de vin blanc suisse au succès jamais démenti

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. Le vin blanc culte du Tessin, doté d'un délicat boisé dû à l'élevage en barrique.

Note de dégustation:

Robe jaune clair, nuances tirant sur le vert. Un mélange de fruits jaunes et de notes toastées au nez, mirabelles, Golden Delicious et noisettes grillées, avec également une pointe de pain toasté. Attaque en douceur, laissant place à des arômes qui gagnent rapidement en intensité, maintenant aussi des groseilles à maquereau, des prunes et quelques notes de miel, qui se marient agréablement à une fraîcheur juteuse, également de légères notes de vanille; finale équilibrée.

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
Notation(s):	Mondial du Merlot Gold, Score 18/20
Elevage:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.8 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0193019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Brivio-Gialdi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Mondial du Merlot Gold, Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.8 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés