



Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio - Gialdi Vini

Un Merlot bianco invecchiato in barrique

Beschreibung:

Un grande nome del vino bianco ticinese, il cui successo non accenna a diminuire! Il mosto si ottiene facendo defluire il succo della diraspatura delle uve Merlot. Viene poi pressato delicatamente, fermentato e affinato per otto mesi in botti di rovere francese. È il vino bianco cult del Ticino, con una delicata nota di legno dovuta all'invecchiamento in botte.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro. Note di tostatura e mandorle esaltano il bouquet ben definito, che ricorda le prugne mirabelle e il ribes bianco. Al palato, il Bianco Rovere è molto caratteristico, con splendidi sapori di frutta, mandarino e sottili note di tostatura, ben equilibrato e con una buona persistenza aromatica, sostenuta da una vivace freschezza e un finale molto piacevole.

Ideale con:

Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Svizzera
Produttore:	Brivio - Gialdi Vini
Allevamento:	7 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Merlot
Artikelnummer:	0193021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Brivio - Gialdi Vini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi