



2018 Bianco Rovere

Ticino DOC, Brivio-Gialdi

Un marchio di vino bianco svizzero di grande successo

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

(st) Giallo chiaro, con accenti verdognoli. Al naso una combinazione di note giallo-fruttate e tostate, prugne mirabelle, Golden Delicious e nocciole tostate, anche un accenno di brioche e vaniglia. Attacco morbido, seguito da un sapore in rapida espansione, ora anche uva spina, prugne e alcune note di miele, in un'interazione appropriata con una sottile freschezza; finale equilibrato.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	7 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.8 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0193018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bianco Rovere

Ticino DOC
Brivio-Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.8 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi