

Bianco Rovere *DOC*

Guido Brivio

Herkunft

Sottoceneri / Ticino

Rebstock

Merlot

Farbe

Sattes Strohgelb

Duft

Eine komplexe Verschmelzung fruchtiger Aromen wie exotische Früchte und Williamsbirne, mit fein eingebundenen Rösttönen wie Vanille, und gewürzte Noten die an Curry erinnern.

Geschmack

Vollmundig und weich im Auftakt mit einer harmonischen und fruchtigen Vielfalt, die einen anhaltenden, mineralischen Abgang gewährt.

Gradazion

12.8% vol.

Vinifikation

Beim Abbeeren der Merlot-Trauben wird der Most durch das selbsttätige Ablaufen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Barriques aus französischer Eiche vergoren und 8 Monate gereift. Seine besondere Fülle und Schmelz erhält der Wein durch häufiges Aufrühren des Hefesatzes (*bâtonnage*) in der Zeit zwischen Gärung und biologischem Säureabbau.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

8-10°C



weinonline.ch