



Bianco Rovere 2023

Weisswein aus roten Trauben. Das Resultat ist diese Tessiner Spezialität mit ihrer typisch milden Säure und grossen Komplexität. In der Nase Mirabellen- und Zitrustöne und eine feine Holznote. Am Gaumen breit und weich.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Guido Brivio |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Schweiz |
| Region | Tessin |
| Klassifizierung | DOC |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2031 |
| Traubensorten | Merlot |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 588873 |
| Passt zu | Käse, Schweizer Küche, leichten Speisen, Apéro, Meeresfrüchten, Fisch, Kalbfleisch, Antipasti |



Vinifikation

Dieser Weisswein entsteht aus roten Merlot-Trauben, wenn die Beerenhäute sofort nach dem Abpressen des Saftes vom Most getrennt werden. Der Wein vergärt und reift anschliessend acht Monate lang in Fässchen aus französischem Eichenholz.

Terroir

Der Gehalt an Lehm und Kalk, die Verfügbarkeit von Mikronährstoffen wie Eisen oder Mangan, die Durchlässigkeit für Niederschläge und die Durchwurzelungstiefe sind alles Eigenschaften des Bodens, die die Qualität der Trauben beeinflussen.

Geschichte

Guido Brivio erwirbt Ende der Achtziger Jahre einen Weinhandelsbetrieb. Er lanciert seine eigene Marke und beginnt eine Zusammenarbeit mit Gialdi, in dessen Gruppe Gialdi Vini SA er seine Weine 2001 integriert.

