



Bianco Rovere 2023

CHF 30.00 | 10 cl = CHF 4.00

Un vin blanc créé avec un cépage rouge. Il en résulte cette spécialité tessinoise caractérisée par sa douce acidité et sa grande complexité. Des nuances de mirabelle et d'agrumes au nez, avec une délicate note boisée. Ample et souple en bouche.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Guido Brivio |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Tessin |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2023 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2031 |
| Cépages | Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 588873 |
| Accord mets et vins | Fromage, Cuisine suisse, Plats légers, Apéritif, Fruits de mer, Poisson, Veau, Antipasti |



Vinification

Ce vin blanc est composé de raisins de merlot rouge, dont la peau est séparée du moût directement après le pressurage du jus. Le vin fermenté et mature ensuite en petits fûts de chêne français pendant huit mois.

Terroir

La teneur en argile et en calcaire, la disponibilité de micronutriments comme le fer ou le manganèse, la perméabilité aux précipitations et la profondeur d'enracinement sont autant de caractéristiques du sol qui influencent la qualité du raisin.

Histoire

Guido Brivio acquiert une entreprise de négoce de vin à la fin des années 80. Il lance sa propre marque et entame une collaboration avec Gialdi, dont il intègre les vins au groupe Gialdi Vini SA en 2001.

