Rosato Rovere 2025

Rose corail clair. Intense et complexe, avec des arômes floraux de pétales de rose et de fleurs d'agrumes. Les notes fruitées évoquent la cerise confite, le melon et la pêche blanche. Frais tout en étant chaleureux, souple et envoûtant. Fruité, élégant, avec de légères notes toastées rappelant la vanille et le miel d'acacia.

Producteur	Guido Brivio
Type d'article	Vin rosé
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	589875
Accord mets et vins	Antipasti, Poisson, Fruits de mer, Apéritif, Plats légers



Vinification

Lors de l'égrappage des raisins rouges de Merlot, un moût clair est obtenu grâce à l'écoulement naturel du jus ; s'ensuit un pressurage très délicat. Le moût clair est ensuite entièrement fermenté en cuves inox à une température de 18 à 20 °C. La fermentation et maturation ont lieu en barriques d'une année et en foudre de 1000 et 1500 litres pendant plus de 6 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.