# Bianco Rovere 2023

CHF 17.00 | 10 cl = CHF 4.53

Vino bianco realizzato con uve rosse. Il risultato è questa specialità ticinese dalla tipica acidità appena accennata e dalla grande complessità. Al naso note agrumate e di mirabelle con un leggero accenno di legno. Al palato è ampio e morbido.

| | |
|---|---|
| Produttore | Guido Brivio |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Ticino |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 38 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2031 |
| Vitigni | Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 588573 |
| Adatto a | Formaggi, Cucina svizzera, Piatti leggeri, Aperitivi, Frutti di mare, Pesce, Carne di vitello, Antipasti |

## Vinificazione

Questo vino bianco nasce da uve rosse Merlot quando le bucce vengono separate dal mosto, subito dopo la pressatura. Il vino fermenta e poi matura per otto mesi in botti di rovere francesi

## Terroir

Il contenuto di argilla e calcare, la disponibilità di micronutrienti come il ferro o il manganese, la permeabilità alle precipitazioni e la profondità di radicamento sono tutte caratteristiche del terreno che influenzano la qualità dell'uva.

## Storia

Alla fine degli anni Ottanta Guido Brivio acquisisce un'azienda di commercio di vini. Lancia il proprio marchio e inizia una collaborazione con Gialdi, nel cui gruppo Gialdi Vini SA integra i suoi vini nel 2001.