



## Rosato Rovere 2024

CHF 26.00 | 10 cl = CHF 3.47

Rosa corallo chiaro. Intenso e complesso, con profumi floreali di petali di rosa e fiori di agrumi. Le note fruttate ricordano la ciliegia candita, il melone e la pesca bianca. Fresco e al tempo stesso caldo, morbido e avvolgente. Fruttato, elegante, con leggere note tostate che richiamano la vaniglia e il miele d'acacia.

|                             |                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Guido Brivio                                                |
| Categoria                   | Vino rosé                                                   |
| Paese                       | Svizzera                                                    |
| Regione                     | Ticino                                                      |
| Classificazione             | DOC                                                         |
| Annata                      | 2024                                                        |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                                       |
| Gradazione alcolica         | 13.0 %                                                      |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10°                                                    |
| Invecchiamento              | fino a 2029                                                 |
| Vitigni                     | Merlot                                                      |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                            |
| Numero articolo             | 589874                                                      |
| Adatto a                    | Piatti leggeri, Aperitivi, Frutti di mare, Pesce, Antipasti |



### Vinificazione

Durante la diraspatura delle uve rosse di Merlot, si ottiene un mosto limpido grazie allo sgrondo spontaneo del succo; segue poi una pressatura molto delicata. Il mosto limpido viene fatto fermentare completamente in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 18-20 °C. In seguito, il mosto fiore ottenuto fermenta e matura in barriques di un anno ed in botti da 1000 e 1500 litri per oltre 6 mesi.

### 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.

