Bianco Rovere 2024

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	2024
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	588574
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.