Rosato Rovere 2025

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	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	589875
Adatto a	Antipasti, Pesce, Frutti di mare, Aperitivi, Piatti leggeri



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.