

# Bianco Rovere *DOC*

Guido Brivio

## Herkunft

Sottoceneri / Ticino

## Rebstock

Merlot

## Farbe

Sattes Strohgelb

## Duft

Eine komplexe Verschmelzung fruchtiger Aromen wie exotische Früchte und Williamsbirne, mit fein eingebundenen Rösttönen wie Vanille, und gewürzte Noten die an Curry erinnern.

## Geschmack

Vollmundig und weich im Auftakt mit einer harmonischen und fruchtigen Vielfalt, die einen anhaltenden, mineralischen Abgang gewährt.

## Gradazion

12.8% vol.

## Vinifikation

Beim Abbeeren der Merlot-Trauben wird der Most durch das selbsttätige Ablaufen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Barriques aus französischer Eiche vergoren und 8 Monate gereift. Seine besondere Fülle und Schmelz erhält der Wein durch häufiges Aufrühren des Hefesatzes (*bâtonnage*) in der Zeit zwischen Gärung und biologischem Säureabbau.

## Vorgeschlagene Serviertemperatur

8-10°C



weinonline.ch