



## Bianco Rovere 2022

CHF 30.00 | 10 cl = CHF 4.00

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	588871
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 Galdi, nel cui gruppo Galdi Vini SA integra i suoi vini nel 2001.

