

Bianco Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT



Brivio

Bianco Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT

ANNATA: 2023

JAHRGANG: 2023

MILLÉSIME: 2023

VINTAGE: 2023

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore bianco del Merlot viene ottenuto grazie ad una diraspatura parziale e pigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. Il mosto fiore ottenuto fermenta e matura in barriques per 8 mesi.

WEINAUSBAU: 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.

VINIFICATION: On obtient le moût blanc du Merlot grâce à un pressurage très doux des raisins entiers, non foulés. La fermentation et la maturation adviennent en barriques françaises, pendant environ 8 mois.

VINIFICATION: The first-run must for this white Merlot is obtained from crushing and partial destemming followed by a very gentle pressing. This white must is fermented and matured in barriques of French oak for about 8 months.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

ALKOHOLGEHALT:
13% Vol.

TENEUR EN ALCOOL:
13% Vol.

ALCOHOL CONTENT:
13% Vol.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

FARBE: Strohgelb mit goldenen Lichtspiel.

ROBE: Jaune paille avec des reflets dorés.

COLOR: Intense straw tinted yellow with goldish nuances.

PROFUMO: Complesso e di buona intensità. Delicate sfumature floreali, note agrumate e di frutta tropicale. Leggeri sentori di erbe aromatiche abbinati a note di torrefazione come la vaniglia.

BOUQUET: Intensiv und komplex, mit delikaten Blumen- nuances. Aromen von exotischen Früchten und Zitrus, mit fein eingebundenen Rösttönen wie Vanille.

NEZ: Complexe et intense. Avec de délicates nuances florales et de notes fruitées (fruits exotiques et agrumes), senteurs de torréfaction comme la vanille, accompagnés de notes d'herbes aromatiques.

BOUQUET: Complex and intense. With delicate flower nuances, notes of exotic fruits and citrus, roasted hints like vanilla, and light nuances of herbs.

SAPORE: Attacco morbido e fresco. Fruttato e ben equilibrato, elegante, ben strutturato con un finale sapido e persistente.

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

BOUCHE: Velouté et riche à l'attaque. Frais et fruité, avec une bonne structure et un final savoureux et persistant. Très bon équilibre.

PALATE: Smooth and rich. Elegant fruity and fresh, with a good structure. Mineral and persistent at the finish. Very good balance.

ABBINAMENTO: Si abbina con una grande varietà di piatti di pesce. Adatto anche come aperitivo o con antipasti e carni bianche.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Eine besonders gute Begleitung zu Fisch- und Meeresfrüchten. Auch als Aperitif oder zu Antipasti und hellen Fleischgerichten zu geniessen.

METS RECOMMANDÉS: Recommandé avec une grande variété de mets à base de poisson. Servi en apéritif, avec des hors-d'oeuvre, ou encore avec un grand choix de viandes blanches.

DINING CHOICES: The ideal accompaniment for a wide variety of fish dishes, and breast of chicken, especially from the grill. Also serve as aperitif or with antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10 - 12 °C

SERVIERTEMPERATUR:
10 - 12 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
10 - 12 °C

SERVING TEMPERATURE:
10 - 12 °C

LONGEVITÀ: Il Bianco Rovere 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2024 e manterrà queste caratteristiche fino al 2031 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Bianco Rovere 2023 ab Sommer 2024; bei optimaler Lagerung wird er bis 2031 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Bianco Rovere 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2024 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2031 et plus si conservé en lieu idéal.

AGING: The Bianco Rovere 2023 will reach its full expressive potential beginning summer 2024 and will maintain its character through 2031 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 37.5 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie; 150 cl in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 37.5 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton; 150 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 37.5 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton; 150 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 37.5 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. in cartons of 6 bottles; 150 cl. in cartons of 6 bottles.



GIALDI

GIALDI VINI SA - VIA VIGNOO, 3 - CH 6850 MENDRISIO

TEL. +41(0) 91 640 30 30 - FAX +41 (91) 640 30 31 - WWW.GIALDI.CH - INFO@GIALDI.CH