

Bianco Rovere (Bianco di Merlot)

DOC Ticino , Brivio, 2017

750 ml

N° Art. 10048717



Robe jaune or pale aux reflets verts éclatants. Nez floral, acacia, et d'élevage sous bois: vanille, noix de coco, bois de santal, cannelle et noix de muscade. Un joli côté noisette, miel beurre vient donner de l'ampleur à ce bouquet. En bouche le vin est plein avec une belle vivacité. Structure crémeuse avec un joli équilibre et belle persistance aromatique. Les arômes se développent de manière intense sur la banane, jasmin et fruit secs. Rétro-olfaction grillée-vanillée très appréciable, il s'agit d'un superbe vin blanc suisse!

Origine:	Suisse / Tessin / Sottoceneri
Cépage:	Merlot
Maturité:	1 à 6 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Antipasti italiens, Poisson de mer grillés, Sushi, Sashimi, Ceviche, Poulet croustillant au four
Vinification:	Fermentation en fûts de chêne, Pressurage immédiat et délicat, Fermentation malolactique en fûts de chêne
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En barriques neuves
Volume:	13.0 %



Végan

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

