

Bianco Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT



Brivio

Bianco Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT

ANNATA: 2017

JAHRGANG: 2017

MILLÉSIME: 2017

VINTAGE: 2017

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:
12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8%
Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8%
Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.8%
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 2017 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2018 e manterrà queste caratteristiche fino al 2025 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: *Seinen vollen Charakter entwickelt der Bianco Rovere 2017 ab Herbst 2018; bei optimaler Lagerung wird er bis 2025 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.*

VIEILLISSEMENT: Ce vin exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2018 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2025 et plus si conservé en lieu idéal.

AGING: *The Bianco Rovere 2017 will reach its full expressive potential beginning fall 2018 and will maintain its character through 2025 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.*