

Bianco Rovere

TICINO


Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT



BIANCO ROVERE
BIANCO DI UVE MERLOT
TICINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Il mio regno era il cielo, il mio
trono la vite, il mio colore il rosso,
ma tu Neme mi hai rapito, hai
purificato la mia anima nelle tue
pregiate tetti, hai mutato la mia
forma, mi hai donato una nuova
luce ed un nobile profumo.
Ora se degno di chiamarmi Vino
e per sempre sarò il nettare della
tua tavola ...*


Brivio



Brivio

Bianco Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT

ANNATA: 2018

JAHRGANG: 2018

MILLÉSIME: 2018

VINTAGE: 2018

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 2018 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2019 e manterrà queste caratteristiche fino al 2026 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Bianco Rovere 2018 ab Herbst 2019; bei optimaler Lagerung wird er bis 2026 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Ce vin exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2019 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2026 et plus si conservé en lieu idéal.

AGING: The Bianco Rovere 2018 will reach its full expressive potential beginning fall 2019 and will maintain its character through 2026 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