

Bianco Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT



BIANCO ROVERE
BIANCO DI UVE MERLOT
T I C I N O
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
*Il mio regno era il vigneto, il mio
breve la vite, il mio colore il rosso,
ma tu Neme mi hai rapito, hai
purificato la mia anima nelle tue
pregiate viti, hai mutato la mia
forma, mi hai donato una nuova
luce ed un nobile profumo.
Era ora 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: 2024

VITIGNO: 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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

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.

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

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10 - 12 °C

LONGEVITÀ: Il Bianco Rovere 2024 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2032 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

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

JAHRGANG: 2024

REBSORTE: Merlot

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.

ALKOHOLGEHALT:
13% Vol.

FARBE: Strohgelb mit goldenen Lichtspiel.

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

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

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

SERVIERTEMPERATUR:
10 - 12 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Bianco Rovere 2024 ab Sommer 2025; bei optimaler Lagerung wird er bis 2032 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

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

MILLÉSIME: 2024

CÉPAGE: Merlot

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.

TENEUR EN ALCOOL:
13% Vol.

ROBE: Jaune paille avec des reflets dorés.

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.

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

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.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
10 - 12 °C

VIEILLISSEMENT: Le Bianco Rovere 2024 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2025 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2032 et plus si conservé en lieu idéal.

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

VINTAGE: 2024

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

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.

ALCOHOL CONTENT:
13% Vol.

COLOR: Intense straw tinted yellow with goldish nuances.

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

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

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.

SERVING TEMPERATURE:
10 - 12 °C

AGING: The Bianco Rovere 2024 will reach its full expressive potential beginning summer 2025 and will maintain its character through 2032 and beyond if properly cellared.

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