

Rosato Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO DI MERLOT



ROSATO ROVERE
ROSATO DI UVE MERLOT
TICINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Il mio regno era il signeto, il mio
trono la vite, il mio colore il rosso,
ma tu Uomo mi hai rapito, hai
purificato la mia anima nelle tue
pregiate botti, hai mutato la mia
ferma, mi hai donato una nuova
luce ed un nobile profumo.
Eri sei degno di chiamarmi Vine
e per sempre sarò il nettare della
tua tavola ...*



Brivio



Brivio

Rosato Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO DI MERLOT

ANNATA: 2021

JAHRGANG: 2021

MILLÉSIME: 2021

VINTAGE: 2021

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

GRAPE VARIETY: Merlot

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore rosato del Merlot viene ottenuto dalla diraspatura completa e leggera pigiatura delle uve.

In seguito il mosto fiore ottenuto fermenta e matura in vasche di acciaio inox (10%) nonché in barriques di un anno (50%) ed in botti da 1000 e 1500 litri (40%) per oltre 6 mesi.

WEINAUSBAU: Der rosa Merlot-Most wird durch vollständiges Abbeeren und leichtes Anpressen der Trauben gewonnen.

Anschließend gärt und reift der Most über 6 Monate in Edelstahltanks (10%) sowie in einjährigen Barriques (50%) und in 1000- und 1500-Liter-Fässern (40%).

VINIFICATION: Le moût de merlot rosé est obtenu par un dégrappage complet et un léger pressurage des raisins.

Ensuite, le moût fermente et vieillit pendant 6 mois dans des cuves en acier inoxydable (10%) ainsi que dans des barriques d'un an (50%) et dans des fûts de 1000 et 1500 litres (40%).

VINIFICATION: The pink Merlot must is obtained by completely destemming and lightly pressing of the grapes. The must then ferments and ages for 6 months in stainless steel tanks (10%) as well as in one-year-old barriques (50%) and in 1000- and 1500-litre barrels (40%).

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 13% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLORE: Rosa corallo chiaro.

FARBE: Helles Korallenrosa.

ROBE: Rose corail clair.

COLOR: Bright coral pink.

PROFUMO: Intenso e complesso presenta sentori floreali quali i petali di rosa e i fiori di agrumi. Le note fruttate ricordano invece la ciliegia candita, il melone e la pesca bianca.

BOUQUET: Intensiv und komplex mit blumige Düfte wie Rosenblüten und Zitrusblumen. Die fruchtigen Noten erinnern an kandierte Kirsche, Melone und weißen Pfirsich.

NEZ: Intense et complexe, il présente des notes florales telles que les pétales de rose et les fleurs d'agrumes. Les notes fruitées rappelles la cerise confite, le melon et la pêche blanche.

BOUQUET: Intense and complex, it has floral notes such as rose petals and citrus blossom. The fruity note are reminiscent of candied cherry, melon and white peach.

SAPORE: Fresco, al contempo però caldo, morbido ed inebriante. Fruttato, elegante e con leggere note di torrefazione che ricordano la vaniglia e il miele di acacia.

GESCHMACK: Frisch und doch warm, weich und berauschend. Fruchtig, elegant und mit leichten Röstnoten, die an Vanille und Akazienhonig erinnern.

BOUCHE: Frais, et pourtant chaud, doux et enchanteur. Fruité, élégant et avec de légères notes torréfiées qui rappellent la vanille et le miel d'acacia.

PALATE: Fresh, yet warm, soft and inebriating. Fruity, elegant and with light roasted notes reminiscent of vanilla and acacia honey.

ABBINAMENTO: Da gustare come aperitivo. Accompagna anche in modo ideale la maggior parte dei piatti a base di pesce nonché piatti leggeri e carne bianca.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Zum Aperitif genießen. Er ist auch ein idealer Begleiter zu den meisten Fischgerichten sowie zu leichten Speisen und weißem Fleisch.

METS RECOMMANDÉS: À apprécier comme apéritif. Il accompagne également la plupart des mets à base de poisson ainsi que les plats légers et les viandes blanches.

DINING CHOICES: Enjoy as an aperitif. It is also an ideal accompaniment to most fish courses as well as light dishes and white meat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10 - 12 °C

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12 °C

LONGEVITÀ: Il Rosato Rovere 2021 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2022 e manterrà queste caratteristiche fino al 2026 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Rosato Rovere 2021 ab Frühling 2022; bei optimaler Lagerung wird er bis 2026 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Rosato Rovere 2021 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2022 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2026 et plus si conservé en lieu idéal.

AGING: The Rosato Rovere 2021 will reach its full expressive potential beginning spring 2022 and will maintain its character through 2026 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.