

Rosato Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO DI MERLOT



Brivio

Rosato Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO DI MERLOT

ANNATA: 2024

VITIGNO: 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 nonché in barriques di un anno ed in botti da 1000 e 1500 litri per oltre 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

COLORE: Rosa salmone chiaro.

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.

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.

ABBINAMENTO: Accompagna in modo ideale i piatti a base di pesce nonché primi piatti saporiti. Si sposa con pietanze a base di carne bianca e piatti speziati della cucina orientale. Ottimo anche per ricchi aperitivi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10 - 12 °C

LONGEVITÀ: Il Rosato Rovere 2024 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2029 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2024

REBSORTE: Merlot

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 sowie in einjährigen Barriques und in 1000- und 1500-Liter-Fässern.

ALKOHOLGEHALT:
13% Vol.

FARBE: Helles Lachsrosa.

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

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

SPEISE-EMPFEHLUNG: Er ist ein idealer Begleiter zu Fischgerichten und schmackhaften ersten Gängen. Er passt gut zu Gerichten mit weißem Fleisch und würzigen Speisen der orientalischen Küche. Hervorragend auch für reichhaltige Aperitifs.

SERVIERTEMPERATUR:
10 - 12 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Rosato Rovere 2024 ab Sommer 2025; bei optimaler Lagerung wird er bis 2029 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIMÉ: 2024

CÉPAGE: Merlot

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 ainsi que dans des barriques d'un an et dans des fûts de 1000 et 1500 litres.

TENEUR EN ALCOOL:
13% Vol.

ROBE: Rose saumon pâle.

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

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.

METS RECOMMANDÉS:
Il accompagne idéalement les plats de poisson et les entrées savoureuses. Il se marie bien avec les plats de viande blanche et les plats épicés de la cuisine orientale. Il est également excellent pour les apéritifs riches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
10 - 12 °C

VIEILLISSEMENT: Le Rosato Rovere 2024 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2025 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2029 et plus si conservé en lieu idéal.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2024

GRAPE VARIETY: Merlot

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 as well as in one-year-old barriques and in 1000- and 1500-litre barrels.

ALCOHOL CONTENT:
13% Vol.

COLOR: Pale salmon pink

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.

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

DINING CHOICES: It is an ideal accompaniment to fish dishes and savoury first courses. It goes well with white meat dishes and spicy oriental dishes. Also excellent for rich aperitifs.

SERVING TEMPERATURE:
10 - 12 °C

AGING: The Rosato Rovere 2024 will reach its full expressive potential beginning in summer 2025 and will maintain its character through 2029 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.