

Rosato Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO DI MERLOT



Brivio

Rosato Rovere

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO DI MERLOT

ANNATA: 2025

JAHRGANG: 2025

MILLÉSIME: 2025

VINTAGE: 2025

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 nonché in barriques di un anno ed in botti da 1000 e 1500 litri 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 sowie in einjährigen Barriques und in 1000- und 1500-Liter-Fässern.

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.

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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

ALKOHOLGEHALT:
13% Vol.

TENEUR EN ALCOOL:
13% Vol.

ALCOHOL CONTENT:
13% Vol.

COLORE: Rosa salmone chiaro.

FARBE: Helles Lachsrosa.

ROBE: Rose saumon pâle.

COLOR: Pale salmon 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 rappellent 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: 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.

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.

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.

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10 - 12 °C

SERVIERTEMPÉRATUR:
10 - 12 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
10 - 12 °C

SERVING TEMPERATURE:
10 - 12 °C

LONGEVITÀ: Il Rosato Rovere 2025 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2026 e manterrà queste caratteristiche fino al 2030 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Rosato Rovere 2025 ab Sommer 2026; bei optimaler Lagerung wird er bis 2030 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Rosato Rovere 2025 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2026 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2030 et plus si conservé en lieu idéal.

AGING: The Rosato Rovere 2025 will reach its full expressive potential beginning in summer 2026 and will maintain its character through 2030 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.