

BIANCO ROVERE

Le Bianco Rovere est un vin blanc exceptionnel, produit à partir du cépage Merlot dans la région de Sottoceneri, en Mendrisiotto et Luganese. Sa vinification spéciale implique un pressurage très doux afin d'obtenir un moût blanc, suivi d'une fermentation et maturation en barriques françaises neuves pendant environ 8 mois. Ce vin se présente dans une belle couleur jaune paille et offre un nez complexe et intense, avec des arômes floraux délicats, des notes de fruits exotiques et d'agrumes, ainsi que des touches de vanille et d'herbes aromatiques. En bouche, il est velouté, riche et frais, avec une structure solide et une finale savoureuse et persistante, offrant un équilibre parfait. Ce vin peut être conservé pendant 6 à 7 ans et se marie parfaitement avec une grande variété de plats à base de poisson, des hors-d'œuvre ou même des viandes blanches.

Reconnu pour sa qualité, le Bianco Rovere a remporté la médaille d'argent au concours "Mondial du Merlot & Assemblages 2015" pour le millésime 2013, ainsi que la médaille d'or au concours "Mondial du Merlot & Assemblages 2020" pour le millésime 2019.

Découvrez ce vin unique aux caractéristiques exceptionnelles pour une expérience gustative inoubliable.