

VALENTIN WINE

Ticino DOC

Bianco Rovere 2024 Guido Brivio

CHF 66.00

150cl
12.8%
Tessin
AN 1578152

Vinifikation
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.

Degustationsnotiz Gaumen
Dicht und breit im Körper, wunderschöne Fruchtaromatik mit den klassischen Toastnoten vom Barriqueausbau, saftig im Körper und enorm lang im Finale.

Passt zu
Vorspeisen, Fischvariationen, leichten Fleischgerichten und nicht zu rezenten Käsen.

Trinkreife
Jahrgang + 5 Jahre

Produzent
Die Geschichte der Weinkellerei geht auf den Beginn des 20. Jahrhunderts zurück, als die Familie Realini-Valli in Stabio ihre Tätigkeit aufnahm und ihre Produkte in der ganzen Schweiz absetzte.
1989 wurde der Besitz von Guido Brivio übernommen und in der Folge "Vineria Fratelli Valli" benannt. Der junge Inhaber brachte sein fachliches Wissen und eine auf langer Familientradition beruhende Erfahrung ein. Auf dem Boden der Tradition machte sich Guido Brivio mit viel Begeisterung und Einsatz daran, den Betrieb, der 1992 von Stabio an den neuen Firmensitz in Mendrisio verlegt wurde, zu reorganisieren. 1995 wurde der Firmennamen in: "I Vini di Guido Brivio SA" umgewandelt.
Die neuen Anlagen und die charakteristischen Keller, an den kühlen Hängen des Monte Generoso, ermöglichen eine Weinproduktion nach der auf Qualität ausgerichteten Unternehmensphilosophie.
In diesem Sinne hat die Firma die persönlichen Kontakte mit den Weinbauern im Mendrisiotto verstärkt, um die Voraussetzungen für Trauben von hoher Qualität zu erhalten. Diese sorgfältige Auswahl erlaubt es, eine Produktreihe traditioneller und innovativer Weine zu schaffen wovon etliche in Barriques aus französischem Eichenholz ihre Reife erlangen.



Bianco Rovere 2024 Guido Brivio

Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen teilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftt. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.