

# DRINKS.

## Brivio Merlot due Amici DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40817418
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Tessin
Embouteilleur	Gialdi Vini SA, Via Vignoo 3, 6850 Mendrisio, Schweiz
Marque	Brivio
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût sec, épicé et intensément fruité avec une acidité évidente et des tanins. Des notes de cuir, de tabac, de café torréfié, de poivre, de cassis, de cerises amarena et de fleurs se font remarquer.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

---

Millésime	2018
-----------	------

---

En accord avec	veau et bœuf, agneau, viandes rouges, gibier
-------------------	---

## Description

Guido Brivio a créé sa propre marque de vin dans les années 1980 et a travaillé dès le début en collaboration avec la cave Gialdi, qui s'est toujours occupé des raisins de différents viticulteurs de la région. Plus tard, Gialdi a repris les droits de la marque et a ainsi élargi sa gamme avec des vins provenant du sud du Tessin. Pour le Due Amici DOC, la fermentation à température contrôlée est effectuée en même temps que la macération dans des cuves en acier inoxydable pendant environ douze jours. Une fois la fermentation malolactique terminée, le jeune vin est transféré dans des barriques, où il repose pendant 12 mois, avant d'être mis en bouteille sans collage ni stabilisation à froid. Le Merlot se présente dans une riche couleur rouge rubis, avec des notes fruitées typiques et des tonalités de tabac épicées, qui sont le résultat de la maturation en barriques. Le Due Amici est servi à une température de 16-18°C, accompagnant parfaitement toutes sortes de viandes rouges. Il peut être stocké jusqu'en 2026 dans des conditions optimales.