

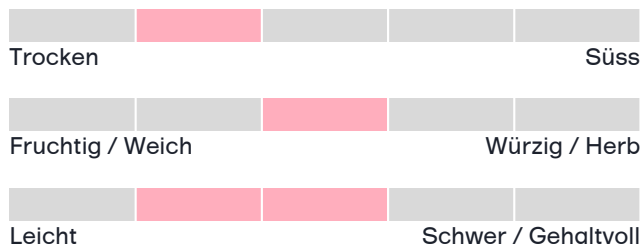


## TRA NOI ROSSO



Ticino DOC, Brivio, Tessin, Schweiz

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Dieser frische und fruchtige Merlot, wurde von Guido Brivio zusammen mit der Familie Vergani selektioniert. Rubinrot, granatfarbene Akzente; harmonische Wildbeeraromen und leichte Gewürze in der Nase; der Gaumen bleibt frisch und endet in einem saftigen, intensiven Finish.

Begleitend zu

Pasta, Risotto, Trocken- oder Räucherfleisch.

Vinifikation

Maischegärung 8 bis 10 Tage bei 26 - 28°C. Danach Ausbau während 10 Monaten in Edelstahltanks.

Traubensorten

100% Merlot

Alkohol

12.8 %

Format

75 cl

### BRIVIO

Guido Brivio hat eine solide französische und amerikanische Berufsausbildung zum Önologen hinter sich. Durch eine langjährige, familiäre Tradition im Weinhandel motiviert, hatte er Ende der Achtzigerjahre Gelegenheit, einen alten Weinkeller zu kaufen, der seit langer Zeit auf der Produktion von Tessiner Weinen gründete. Er zählt heute zu den Spitzenwinzern des Tessiner Weinbaus. TRA NOI (dt.: "unter uns") ist die gemeinsame Selektion von Guido Brivio und Reto Vergani, der sich mit diesem Projekt einen Jugendtraum verwirklicht. Seine Mutter stammte aus Lamone, einem kleinen Vorort von Lugano, und hatte zu Lebzeiten immer die heimischen Tessinerweine genossen. Die Trauben des TRA NOI Ticino bianco und Ticino rosso stammen aus dem Sottoceneri, dem südlichsten Zipfel des Tessins.

<http://www.brivio.ch>