



## 2011 Barthenau

Pinot Noir Alto Adige DOC, Vigna S. Urbano, Tenuta J. Hofstätter

Il peut se mesurer aux meilleurs Bourgogne

**Note de dégustation:**

Rubis puissant, s'éclaircissant sur le disque. Bouquet élégant et plein de finesse, myrtilles, framboises des bois, touches de violettes et des notes de moka en soutien. Palais très expressif, attaque allant en s'amplifiant, fraises et airelles, arômes grillés bien intégrés, discrets mais présents. Tannins tendres et juteux, menant à la longue finale aromatique et légèrement minérale. Montre un beau potentiel.

**Accompagne idéale:**

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Trentin-Haut Adige
<b>Producteur:</b>	Tenuta J.Hofstätter
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0372511

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barthenau**

Pinot Noir Alto Adige DOC  
Vigna S. Urbano  
Tenuta J. Hofstätter

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** À l'apogée  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.