



## Pinot Noir

Sta. Rita Hills, Our Lady of Guadalupe Vineyard

L'ultimo colpo di Dave Phinney

### **Beschreibung:**

Nella sua ricerca delle migliori uve di Pinot Nero, Dave Phinney ha trovato quello che cercava nelle Sta. Rita Hills. Ma qui ha scoperto molto di più di semplici vigneti ideali: una vecchia tenuta con una fattoria abbandonata, piena di storie e con il potenziale di un vero e proprio diamante grezzo. Da questo luogo speciale è nato Our Lady of Guadalupe Vineyards, l'unico vigneto negli Stati Uniti in cui Phinney produce vini dalle proprie vigne. Qui ha sviluppato la sua personale firma per il Pinot Nero, indipendente e piena di carattere, distaccandosi dal grande modello della Borgogna.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino intenso con riflessi scintillanti al centro. Magnifico bouquet di ciliegia al maraschino appena colta, fragola selvatica e finocchio. Al secondo naso arrivano note di pepe nero delle montagne della Tasmania, nettare di ribes rosso e moka. Il palato è sublime, fantasticamente morbido, setoso e filante, con un corpo perfettamente strutturato. Esplosivo frutto di lampone e marasca e un accenno di anice sul finale concentrato, che combina un'elegante mineralità con una delicata amarezza. Un grande debutto per Dave Phinney.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Stati Uniti

**Appellation:** Costa centrale

**Produzent:** Our Lady of Guadalupe Vineyard

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Artikelnummer:** 1312323

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Sta. Rita Hills  
Our Lady of Guadalupe Vineyard

**Herkunft:**

Stati Uniti

**Valutazioni:**

Score 19.5/20

**Vol. alcolici:**

14.5%

**Servier:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.