



Pinot Noir Submission

Napa Valley, 689 Cellars

Pinot Noir seducente e fruttato da 689

Descrizione:

Curtis McBride ha aggiunto un nuovo capitolo alla storia di successo di Submission: questo nuovo pinot nero, pieno di finezza e di frutta, trasforma la vita quotidiana in un giorno di festa. Anche con questo vino 689, potete essere certi che non solo soddisferà le vostre aspettative, ma le supererà di gran lunga.

Profilo aromatico:

Rosso rubino intenso, che schiarisce al disco. Bouquet intenso, con note ammalianti di frutti rossi, succo di ciliegia Morello, tabacco biondo, dragoncello e lillà. Al palato è succoso e untuoso, con un ricco estratto caramellato e tannini morbidi. Finale concentrato con aromi di fragole selvatiche dolci e gelatina di ribes rosso, su un soffio di cera.

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).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Stati Uniti

Produttore: 689 Cellars

Allevamento: 13 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1244923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Submission

Napa Valley
689 Cellars

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Stati Uniti |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Da bere: | da subito fino al 2033 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 13 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |