



Pinot Nero Riserva Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Pinot nero altoatesino, ispirato alla Borgogna

Descrizione:

Questo Pinot Nero proviene dalla rinomata linea Lafóa, che è sinonimo di vini di particolare luminosità e profondità. Questo esigente vitigno trova le condizioni ideali nelle fresche altitudini dell'Alto Adige: giornate calde, notti fresche e terreni ricchi di minerali gli conferiscono eleganza e finezza.

Un Pinot Nero altoatesino pieno di carattere che unisce eleganza alpina e grandezza internazionale - creato per momenti piacevoli e palati raffinati.

Profilo aromatico:

Rubino medio, leggermente trasparente. Un magnifico profumo di Pinot che si sviluppa nel bicchiere, ricordando piccole fragoline di bosco e lamponi, completato da un leggero sentore di fumo freddo e cioccolato al latte. Al palato si percepiscono note di frutti rossi, ciliegie, sostenute da delicati aromi tostati e da un'incantevole mineralità, mentre una piacevole freschezza completa magnificamente gli aromi fruttati; finale persistente che rivela un grande potenziale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Schreckbichl Colterenzio

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Nero

Numero articolo: 1376922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Nero Riserva Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Nero
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.