



Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Pinot Nero grigionese con una nuova impronta

Descrizione:

Per apprezzare i sapori tipici del Canton Grigioni, il Pilgrim è una scelta eccellente. Matthias e Sina Gubler-Möhr uniscono l'esperienza di quattro generazioni a idee innovative e a un know-how internazionale. Con le loro vigne di oltre 30 anni producono un Pinot Noir molto espressivo, dalla struttura elegante e dal carattere distintivo. Un moderno vino rosso dei Grigioni che testimonia il crescente interesse per la produzione di Pinot Noir in questa affascinante regione della Svizzera.

Profilo aromatico:

Rosso rubino brillante di media intensità. I frutti rossi dominano il fantastico naso: ciliegie mature, un po' di ribes nero, cioccolato crémant e una nota di fumo, con un delicato tocco di cannella. Il palato potente, deliziosamente fruttato e opulento si sviluppa gradualmente, sempre con molta frutta rossa, ora anche more, aromi tostati e tannini perfettamente integrati. Il vino è un vino di qualità e perfettamente integrato, con tannini lusinghieri e vellutati; magnifica freschezza oltre la metà del palato, un'esplosione di spezie impreziosisce il finale persistente e pieno di finezza.

Abbinamenti:

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: Svizzera

Produttore: Matthias & Sina Gubler

Produzione: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 0805224

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.