



Pinot Noir Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un Pinot Nero molto armonioso

Beschreibung:

Negli ultimi anni, la famiglia Hess ha trasformato la sua Bodega Colomé in una delle cantine più famose del mondo. Thibaut Delmotte, l'enologo francese, proviene dalla Borgogna e ha un rapporto sentimentale speciale con il vitigno Pinot Nero. L'altitudine estrema di 3111 metri sul livello del mare conferisce a questo Pinot un'affascinante concentrazione di colore, freschezza e aromi.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino leggermente traslucido. Note floreali e un pizzico di cannella e fumo freddo completano il bel naso di fragole e lamponi maturi. Il palato è pieno di eleganza e finezza, con aromi di bacche rosse, scorza d'arancia e pane integrale, con un retrogusto minerale. Questo Pinot molto tipico rivela grande eleganza e finezza, con un finale da sogno.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Argentina

Produzent: Bodega Colomé

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1114420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Herkunft:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.