



P Pinot Noir

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Puro piacere di bere in molte occasioni

Beschreibung:

Il Pinot Noir P viene vinificato solo nelle annate eccellenti con le migliori uve provenienti da vigneti selezionati nei comuni zurighesi di Oberembrach, Teufen, Weiningen ed Eglisau. Per conferire al vino una struttura aggiuntiva, prima dell'inizio della fermentazione viene effettuato un travaso del 15% del succo. In questo modo i componenti vengono ulteriormente concentrati in modo naturale. Segue una macerazione di 28 giorni e 24 mesi di affinamento in barrique nella cantina a volta del monastero di Rheinau. La materia prima di queste botti (30% barrique nuove) è il risultato di una selezione di legni provenienti dalle foreste di querce francesi. Al termine dei due anni di affinamento, vengono selezionate le barrique migliori. Il loro contenuto rimane poi per 12 mesi in serbatoi di acciaio per la maturazione fine. Prima di lasciare la cantina statale, il vino riposa per altri 6 mesi in bottiglia.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con accenni granati. Un naso molto sottile di frutti di bosco, che ricorda i mirtilli e i lamponi selvatici, con un tocco delicato di cannella, un accenno di liquirizia e infine alcune note tostate. L'attacco molto morbido e piacevole lascia il posto a un frutto di Pinot sempre più intenso, che ora rivela anche ciliegie e un po' di legno di cedro, cesellato e sostenuto da tannini maturi. e sostenuti da tannini maturi, aromaticamente molto solidi; note di cioccolato al latte e un po' di sottobosco si rivelano oltre la metà del palato; finale persistente ed elegante.

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: Svizzera

Produttore: Staatskellerei Zürich

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1151018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

P Pinot Noir

AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.