



P Pinot Noir

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un puro piacere da bere in molte occasioni

Beschreibung:

Il Pinot Nero P viene prodotto solo in annate eccellenti con le migliori uve provenienti da vigneti selezionati nei comuni zurighesi di Oberembrach, Teufen, Weiningen ed Eglisau. Per dare maggiore struttura al vino, il 15% del succo viene estratto prima dell'inizio della fermentazione. Questo concentra gli ingredienti in modo naturale. Segue un periodo di macerazione di 28 giorni e 24 mesi di maturazione in barrique nella cantina a volta del monastero di Rheinau. La materia prima di queste botti (30% di barrique nuove) è il risultato di una selezione di legni provenienti da foreste di rovere francesi. Al termine del processo di invecchiamento di due anni, vengono selezionate le migliori barrique. Il loro contenuto viene lasciato maturare per 12 mesi in vasche d'acciaio. Prima di lasciare la cantina, il vino riposa in bottiglia per altri 6 mesi.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1151020

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 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.