



Acusp

Pinot Noir, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Pinot Nero dell'altopiano ricco di delicatezza ed eleganza

Beschreibung:

I vigneti di Castell d'Encus si trovano ad altitudini comprese tra gli 800 e i 1230 metri sul livello del mare. Il clima fresco delle montagne dei Pirenei, unito allo stile purista del viticoltore Raül Bobet, conferisce a questo Pinot Noir il suo carattere unico. Il risultato è un elegante Borgogna rosso con un perfetto equilibrio tra frutta profumata e piacevoli note acidule e speziate, nonché la tipica tensione tra grazia e freschezza.

Degustationsnotiz:

Rosso granato brillante con delicati riflessi rubino. Delicate note fruttate di ciliegia e fragola selvatica, con tenere sfumature floreali e piacevoli note erbacee, speziate e di tabacco affumicato. Palato complesso e multidimensionale: i tipici aromi del Pinot di fragole e lamponi maturi sono accentuati da tannini cesellati che aggiungono sostanza e, insieme a sfumature tostate, formano un potente contrappeso speziato al frutto elegante. Una vena di acidità perfettamente integrata fornisce freschezza, profondità e lunghezza al palato.

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: Spagna

Produttore: Costers del Segre DO

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1278419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Acusp

Pinot Noir
Costers del Segre DO

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.