



# **Pinot Noir The Plow**

Eola-Amity Hills, Willamette Valley, Lingua Franca

Il nuovo pilota dell'Oregon

#### Beschreibung:

Il Pinot Nero "Plow" di Lingua Franca proviene dalle fresche Eola-Amity Hills nella Willamette Valley, dove i terreni vulcanici e i venti freschi creano le condizioni ideali per il Pinot. Raccolto con cura a mano e vinificato delicatamente, mostra lo stile elegante della casa: frutti rossi fragranti, sapore fine, acidità vivace e struttura precisa. Un Pinot Nero di finezza e profondità che porta la firma dell'Oregon e l'influenza borgognona dei suoi produttori.

#### Degustationsnotiz:

Rosso rubino con bordi chiari. Bouquet seducente e complesso di lamponi maturi, succo fresco di amarene, liquirizia, un bouquet di violette e tè alla frutta freddo. Al palato presenta una consistenza setosa, un equilibrio perfetto e un corpo elegante, ben strutturato e deciso. Nel finale concentrato e finemente aromatico si percepiscono bacche blu, legno di sandalo e mineralità scura, delicatamente friabile, valutazione del potenziale.

#### 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: Stati Uniti

Appellation: Valle di Willamette
Produzent: Willamette Valley
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Pinot Noir Artikelnummer: 1296321

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir The Plow**

Eola-Amity Hills Willamette Valley

Herkunft: Stati Uniti

Valutazioni: Jeb Dunnuck 98/100, Decanter 95/100, Wine

Spectator 94/100, Score 19/20

Varietà d'uva: Pinot Noir

**Da bere:** da subito fino al 2040

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.0%

**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.