



Pinot Noir

Sta. Rita Hills, Our Lady of Guadalupe Vineyards

L'ultimo colpo da maestro di Dave Phinney

Beschreibung:

Nella sua ricerca dei migliori appezzamenti di Pinot Nero, Dave Phinney ha trovato quello che cercava nelle colline di Santa Rita. Più che i vitigni giusti per questo vitigno, ha scoperto un vero e proprio diamante grezzo sotto forma di una fattoria abbandonata e ricca di storia. I vini di Our Lady of Guadalupe sono gli unici negli Stati Uniti prodotti da lui stesso. Allontanandosi dal grande modello dei Pinot Noir di Borgogna, ha sviluppato uno stile molto personale.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con riflessi scintillanti al centro. Magnifico bouquet di ciliegia al maraschino appena colta, fragola selvatica e finocchio. Al secondo naso arrivano note di pepe nero delle montagne della Tasmania, nettare di ribes rosso e moka. Il palato è sublime, fantasticamente morbido, setoso e filante, con un corpo perfettamente strutturato. Esplosivo frutto di lampone e marasca e un accenno di anice sul finale concentrato, che combina un'elegante mineralità con una delicata amarezza. Un grande debutto per Dave Phinney.

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: Costa centrale

Produsent: Our Lady of Guadalupe Vineyards

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1312322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Sta. Rita Hills
Our Lady of Guadalupe Vineyards

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.