Pinot Nero Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Pinot Nero altoatesino, di ispirazione borgognona

Beschreibung:
Questo Pinot Nero proviene dalla rinomata linea Lafóa, che è sinonimo di vini di particolare luminosità e profondità. Questo esigente vitigno trova le condizioni ideali nelle fresche altitudini dell'Alto Adige: giornate calde, notti fresche e terreni ricchi di minerali gli conferiscono eleganza e finezza.

Un Pinot Nero altoatesino pieno di carattere che unisce eleganza alpina e grandezza internazionale - creato per momenti piacevoli e palati raffinati.

Degustationsnotiz:
Rubino medio, leggermente trasparente. Un magnifico profumo di Pinot che si sviluppa nel bicchiere, ricordando piccole fragoline di bosco e lamponi, completato da un leggero sentore di fumo freddo e cioccolato al latte. Al palato si percepiscono note di frutti rossi, ciliegie, sostenute da delicati aromi tostati e da un'incantevole mineralità, mentre una piacevole freschezza completa magnificamente gli aromi fruttati; finale persistente che rivela un grande potenziale.

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:	Italia
Produzent:	Schreckbichl Colterenzio
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	da subito fino al 2036
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1376921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Nero Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch