



2017 Pinot Noir

Sélection Vieux Salquenen, Valais AOC, Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Un Pinot Nero proveniente dalle soleggiate terrazze di Salquenen

Descrizione del vino:

Larissa Kuonen, la più giovane della famiglia, ha studiato enologia a Changins ed è con grande impegno che mette a frutto il suo know-how nella tenuta di famiglia. La Sélection Vieux Salquenen, con i suoi seducenti aromi di frutta matura, è vinificata tradizionalmente in vasche d'acciaio. I vitigni da cui proviene sono coltivati nel Vallese, su terrazze d'alta quota che beneficiano del clima alpino. Il sole splendente e l'assenza di pioggia in estate danno origine a vini concentrati con un fascino fruttato molto accattivante. Da molti anni i nostri clienti apprezzano i vini della famiglia Kuonen, sempre molto tipici.

Nota di degustazione:

Rosso granato, che si schiarisce leggermente sul disco. Al naso frutta matura, che ricorda la prugna rossa e la rosa canina, con un tocco di terra bruciata e una nota di caramello. Al palato i sapori caldi e coinvolgenti sono tipici di Salquenen: tanta frutta rossa con un accenno di viola; esplosivo con tannini vellutati e morbidi; la delicata nota di freschezza sostiene il finale persistente.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia. .

Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Gregor Kuonen
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0496917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Sélection Vieux Salquenen

Valais AOC

Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi