



2018 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pura eleganza fino all'ultimo sorso

Descrizione del vino:

Compleo è un blend equilibrato di Pinot Nero, Cornalin e Gamaret. Questo apprezzato vino rosso della Staatskellerei Zürich è corposo e fruttato. Non solo è un meraviglioso e autentico accompagnamento alla cucina svizzera, ma è anche fantastico da solo.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante. Naso leggermente fruttato, che rivela note di ciliegie rosse e mirtilli rossi, seguite da tocchi speziati e accenti di legno pregiato. Al palato è molto coinvolgente, morbido, con note ammalianti di frutti rossi, anche caramello e qualche nota pepata, molto intenso; una piacevole dolcezza fruttata accompagna il finale espressivo ed elegante.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin
Numero di articolo:	0700118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	49% Pinot Noir, 40% Gamaret, 11% Cornalin
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.