



## 2020 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Pinot nero grigionese invecchiato in botte

**Nota di degustazione:**

Rosso rubino, che si schiarisce leggermente al disco. Un'esplosione di frutta al naso, con note di ciliegie e lamponi, e sentori di malto, cioccolato al latte e pane integrale ben cotto. L'attacco morbido e vellutato lascia il posto a un fruttato che riveste il palato e rivela sfumature tostate e una delicata mineralità, molto potente e intenso; lungo il finale.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Fläsch
<b>Produttore:</b>	Jann Marugg
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0678120

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC

Weinbau Jann Marugg

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.