



## 2018 P Pinot Noir

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un puro piacere da bere in molte occasioni

### Descrizione del vino:

Il Pinot Nero "P" viene pressato solo in annate eccellenti, utilizzando le migliori uve provenienti da parcelle selezionate nei comuni zurighesi di Oberembrach, Teufen, Weiningen ed Eglisau. Per dare maggiore struttura al vino, il maître de chai Fabio Montalbano effettua un travaso del 15% prima della fermentazione. Questo concentra naturalmente gli ingredienti. Segue una macerazione di 28 giorni e 24 mesi di affinamento in botte nella cantina a volta del monastero di Rheinau. La materia prima di queste botti (30% di botti nuove) proviene da una selezione di legni provenienti da foreste di rovere francesi. Dopo due anni di maturazione, vengono selezionate le botti migliori. Il contenuto di queste botti trascorre altri 12 mesi di maturazione in vasche d'acciaio. Prima di lasciare la Staatskellerei, il vino trascorre altri 6 mesi in bottiglia.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con accenni granati. Un naso molto sottile di frutti di bosco, che ricorda i mirtilli e i lamponi selvatici, con un tocco delicato di cannella, un accenno di liquirizia e infine alcune note tostate. L'attacco molto morbido e piacevole lascia il posto a un frutto di Pinot sempre più intenso, che ora rivela anche ciliegie e un po' di legno di cedro, cesellato e sostenuto da tannini maturi. e sostenuti da tannini maturi, aromaticamente molto solidi; note di cioccolato al latte e un po' di sottobosco si rivelano oltre la metà del palato; finale persistente ed elegante.

### Abbinamenti:

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).

### 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>	Zurich
<b>Produttore:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1151018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **P Pinot Noir**

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.