



## 2020 Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite dei Grigioni

### Descrizione del vino:

Hansruedi Adank è uno dei migliori e più affidabili produttori di vino del Cantone dei Grigioni. Questo Pinot Nero invecchiato in botte è l'accompagnamento perfetto per tutti i tipi di piatti.

### Nota di degustazione:

Rubino medio, leggermente brillante. Naso delicatamente equilibrato di marasche e lamponi selvatici, con una nota di ribes nero e spezie pronunciate. Al palato, intensi aromi di frutti di bosco, mirtilli e lamponi, si fondono magnificamente con la freschezza e i tannini maturi; piacevole struttura e opulenza del frutto, con note affumicate e un soffio di legno di cedro; finale vivace e molto intenso, grande potenziale di invecchiamento.

### 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>	Hansruedi Adank
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.8 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0126120

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Barrique

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.8 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.