



2021 Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Perfetto con piatti freddi o in allegra compagnia

Descrizione del vino:

Il rosso Akkurat è un classico Pinot Nero prodotto con uve 100% Pinot Nero, maturato in tini di acciaio inox e vinificato per 3 mesi in grandi botti di legno.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, leggermente traslucido. Naso di frutti rossi, che ricorda le fragole e i lamponi maturi, con note di caramello dolce, un accenno di pan di zenzero e un soffio di liquirizia. Bellissimi aromi fruttati nel palato molto vellutato con note di ciliegie e gelatina di mirtilli rossi, che si fondono armoniosamente, discreta freschezza e vinificazione molto precisa; i frutti di bosco portano a un finale caldo e 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
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Numero di articolo:	0709521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Akkurat Rot

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi