



## 2022 Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

L'élite dei Grigioni

### Descrizione del vino:

Hansruedi Adank è uno dei migliori e più affidabili viticoltori della regione. Il suo Pinot Nero affascina con un frutto splendidamente espressivo e perfettamente bilanciato, con un'incantevole freschezza e sottili aromi tostati. Un Pinot Nero pieno di tipicità e fascino.

### Nota di degustazione:

Rubino scuro, che schiarisce leggermente al disco. Un bouquet chiaro ed espressivo di frutti di bosco e ciliegie, con una nota di moka, cioccolato al latte e pepe. L'attacco morbido lascia spazio a un superbo frutto di pinot, molto morbido e cesellato, i tannini sono perfettamente integrati e supportano magnificamente il frutto; finale succoso.

### 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>         | Score 18/20                 |
| <b>Vinificazione:</b>       | in In vasche d'acciaio inox |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                      |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2029                 |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir             |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0507822                     |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

|                                 |                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <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>           | in In vasche d'acciaio inox                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                                                               |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |