



2022 Pinot Blanc

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Le severe riduzioni di rendimento sono leggendarie e sono il segreto del suo successo

Descrizione del vino:

Manfred Meier de Zizers è famoso per i suoi vini bianchi ed è uno dei primi indirizzi dei Grigioni. Il terroir è ideale per vini bianchi minerali e ricchi di sfumature.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet di Pinot Bianco molto presente, con molteplici sfumature di frutta gialla, albicocche e mele, con delicate note di miele, scorza di mandarino e una fine mineralità. Al palato è meravigliosamente aromatico, untuoso e di notevole densità, sostenuto da una bella nota di freschezza e da un accenno di erbe selvatiche; finale lungo e molto piacevole.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:SvizzeraRegione:GrigioniSottoregione:Zizers

Produttore: Manfred Meier **Valutazioni:** Score 18.5/20

Vinificazione: 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 12.5 %
Maturità: fino a 2026
Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc

Numero di articolo: 0155122



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Pinot Blanc

Graubünden AOC Weinbau Manfred Meier

Origine: Svizzera Valutazioni: Score 18.5/20 Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc fino a 2026 Maturità:

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Gradazione 12.5 %

alcolica:

Fresco, tra 8 e 10 gradi Servizio: