



2021 Fläscher Pinot Noir Uris

Graubünden AOC, Weingut Davaz

Un Pinot Nero espressivo dal Cantone dei Grigioni

Descrizione del vino:

L'Uris è prodotto con le migliori uve coltivate dalla famiglia Davaz. Questo vino da tavola ha un elegante fruttato borgognone, aromi speziati e tannini ben levigati. È stato invecchiato per circa 12 mesi in botti di rovere francese. Gli aromi tostati del rovere di Tronçais, Nevers e Allier sottolineano molto bene il carattere del vino.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con accenti granati. Alterna piccoli frutti rossi a pronunciati aromi tostati, che ricordano ciliegie rosse e mirtilli rossi, ma anche pane integrale ben tostato, cannella e caramello. Attacco elegante, che lascia spazio a potenti aromi di Pinot Nero, ora anche di lamponi selvatici e qualche nota affumicata, infine un po' di pepe bianco; i tannini sono maturi e ben integrati e conferiscono a questo vino da invecchiamento una struttura perfetta; grande finezza nel finale persistente, sostenuto da una bella freschezza.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole 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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Sottoregione:	Fläsch
Produttore:	Davaz
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0869721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Uris

Graubünden AOC
Weingut Davaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.