

## 2020 Pinot Noir Submission

California, 689 Cellars

L'incarnazione della gioia di vivere californiana

### Descrizione del vino:

Curtis McBride ha aggiunto un nuovo capitolo alla storia di successo di Submission: questo nuovo pinot nero, pieno di finezza e di frutta, trasforma la vita quotidiana in un giorno di festa. Anche con questo vino 689, potete essere certi che non solo soddisferà le vostre aspettative, ma le supererà di gran lunga.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, che schiarisce al disco. Bouquet intenso, con note ammalianti di frutti rossi, succo di ciliegia Morello, tabacco biondo, dragoncello e lillà. Al palato è succoso e untuoso, con un ricco estratto caramellato e tannini morbidi. Finale concentrato con aromi di fragole selvatiche dolci e gelatina di ribes rosso, su un soffio di cera.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	US
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Produttore:</b>	Six Eight Nine Cellars
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1244920



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Pinot Noir Submission

California  
689 Cellars

<b>Origine:</b>	US
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.