



2022 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Una scommessa sicura, nel senso migliore del termine.

Descrizione del vino:

Il Compleo è una cuvée armoniosamente equilibrata di Pinot Nero, Gamaret e Cornalin. Il succoso e fruttato vino rosso della Staatskellerei Zürich non è solo un compagno di prim'ordine e autentico della cucina svizzera, ma fa anche una figura formidabile come solo.

Nota di degustazione:

Rosso rubino leggermente traslucido con una bella lucentezza. Bouquet molto vinoso, caratterizzato da frutti rossi, ciliegie rosse e gelatina di mirtilli, con un accenno di pan di zenzero e qualche nota floreale. Attacco molto vellutato con frutta che accarezza il palato, lamponi e piccole fragole di bosco, su tocchi di grafite e un po' di caramello; finale potente e pieno di fascino.

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.

Paese d'origine:	CH
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin
Numero di articolo:	0700122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 36% Gamaret, 4% Cornalin
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.