2021 The Prisoner

Pinot Noir, Sonoma County, The Prisoner Wine Company

L'ultimo capolavoro di Chrissy Wittmann

Descrizione del vino:
Dimenticate tutto ciò che pensavate di sapere sul Pinot Nero. Il Prisoner Pinot Noir si ispira allo stile inconfondibile del Prisoner Red Blend e reinventa il sapore dei vini Pinot Noir. Questo Pinot Nero, interpretato da Chrissy Wittmann, è caratterizzato da un fruttato intenso e da una generosa opulenza. Dovete assolutamente assaggiare questo nuovo vino della Contea di Sonoma, la mecca del Pinot Nero in California.

Nota di degustazione:
Rosso granato scuro, che si schiarisce al disco. Bouquet intenso di ciliegie rosse candite, timo secco e tabacco leggero, con coriandolo, cannella appena macinata e succo di mirtillo in sottofondo. Al palato è ricco, cremoso e vivace, con tannini maturi ben integrati e corpo medio. Confettura di fragole fresche nel finale aromatico e persistente, con delicate sfumature tostate e di fava tonka.

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.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Prisoner Wine Company
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1270621

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Prisoner

Pinot Noir
Sonoma County
The Prisoner Wine Company

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch