

## 2020 Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Vecchie viti di Pinot Nero del vigneto Stellibofel

### Descrizione del vino:

Le uve per il Magnus provengono da viti di Pinot Nero di oltre 30 anni. Magnus è il simbolo del vigneto più alto del sito di Stellibofel, a 600 metri sul livello del mare, sopra Maienfeld. Il Pinot Nero Magnus è disponibile solo in bottiglie magnum.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino, leggermente traslucido. Naso caldo, fruttato e complesso di lamponi e composta di ciliegie, con note tostate di torrone, caramello e moka. Al palato è molto intenso e finemente strutturato, con note di caffè, frutta rossa e tannini fini e maturi. Anche il palato medio rivela note tipiche del terroir; molto equilibrato ed estremamente lungo, con un finale leggermente fresco. Disponibile solo in magnum.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Produttore:</b>	Weingut Möhr-Niggli
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1010120



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Magnus**

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC  
Matthias & Sina Gubler

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.