



2022 Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

Nota di degustazione:

Magnifico rosso rubino con riflessi granati. Al naso si percepisce un bel frutto, che ricorda la ciliegia, i piccoli frutti rossi e il pan di zenzero. Al palato, troviamo la concisa eleganza di Fromm, con le note tipiche del Pinot Nero che si fondono con sfumature affumicate e speziate, molto vellutato ed espressivo, che rivela sempre nuove sfaccettature; un'appropriata freschezza nel finale di buona lunghezza.

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:	Malans
Produttore:	Fromm
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0568422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC
Weingut Georg Fromm

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.