# 2019 Pinot Noir

Santa Rita Hills, L'Usine Cellars

**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:** | Costa centrale |
| **Produttore:** | L'Usine Cellars |
| **Valutazioni:** | Score 19/20 |
| **Vinificazione:** | 9 Mesi in barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 15.2 % |
| **Varietà d'uva:** | 100% Pinot Noir |
| **Numero di articolo:** | 1052719 |

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

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Pinot Noir

Santa Rita Hills
L'Usine Cellars

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Stati Uniti |
| **Valutazioni:** | Score 19/20 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Pinot Noir |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | 9 Mesi in barrique |
| **Gradazione alcolica:** | 15.2 % |
| **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