



## 2022 Pinot Noir Pfaffen/Calander

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

Un Pinot Nero da una splendida parcella

### Descrizione del vino:

Il proprietario Jan Luzi mostra una mano raffinata per i Pinot ricchi di finezza con molta tipicità del terroir. I suoi siti di prima classe nel comune di Jenins sono il terreno per grandi vini e conservabili.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino leggermente traslucido con riflessi violacei. Naso accattivante di ciliegie nere e mirtilli, con note di moka e fumo e un po' di liquore di ribes nero. Palato coinvolgente e molto elegante, ancora una volta segnato da bacche scure, con un po' di torrone e cioccolato crémant, cesellato e intenso; finale vellutato ed espressivo.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Produttore:</b>	Sprecher von Bernegg
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0623222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir Pfaffen/Calander**

Graubünden AOC

Weingut Sprecher von Bernegg

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.