



## 2020 P Pinot Noir

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Puro piacere di bere per molte occasioni

### Descrizione del vino:

Il P Pinot Nero viene prodotto solo in annate eccellenti con le migliori uve provenienti da vigneti selezionati nei comuni zurighesi di Oberembrach, Teufen, Weiningen ed Eglisau. Per dare maggiore struttura al vino, il 15% del succo viene estratto prima dell'inizio della fermentazione. Questo concentra gli ingredienti in modo naturale. Segue un periodo di macerazione di 28 giorni e 24 mesi di maturazione in barrique nella cantina a volta del monastero di Rheinau. La materia prima di queste botti (30% di barrique nuove) è il risultato di una selezione di legni provenienti da foreste di rovere francesi. Al termine del processo di invecchiamento di due anni, vengono selezionate le migliori barrique. Il loro contenuto viene lasciato maturare per 12 mesi in vasche d'acciaio. Prima di lasciare la cantina, il vino riposa in bottiglia per altri 6 mesi.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Zurich
<b>Produttore:</b>	Staatskellerei Zürich
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1151020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **P Pinot Noir**

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.