



## 2021 Diversitas Hommage

Pinot Noir Valais AOC, Cave du Rhodan

Un grande Pinot con potenziale di invecchiamento

### Descrizione del vino:

L'Hommage contiene uve provenienti dalle migliori parcelle di Salgesch, il vino è stato affinato in barrique per almeno due anni.

### Nota di degustazione:

Le uve di vecchie vigne provengono dalle migliori posizioni di collina e terrazza. Il vino ha un colore rosso rubino piuttosto chiaro, tipico della varietà, e al naso è caratterizzato da bacche rosse e note speziate. Al palato unisce densità e finezza, sostenuta da tannini maturi e ben integrati e da un'acidità presente;

### 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>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Cave du Rhodan
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1328421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Diversitas Hommage**

Pinot Noir Valais AOC  
Cave du Rhodan

**Origine:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir  
**Maturità:** fino a 2035  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.8 %  
**Servizio:**

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