



2021 Pinot Noir Submission

California, 689 Cellars

Gute-Laune-Pinot-Noir aus Kalifornien

Descrizione del vino:

Curtis McBride ha aggiunto un nuovo capitolo alla storia di successo di Submission: il nuovo Pinot Nero con finezza e tanto frutto trasforma la vita quotidiana in un giorno di festa. Anche con questo vino 689 potete essere certi che non solo soddisferà le vostre aspettative, ma le supererà nettamente.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, che schiarisce al disco. Bouquet intenso, con note ammalianti di frutti rossi, succo di ciliegia Morello, tabacco biondo, dragoncello e lillà. Al palato è succoso e untuoso, con un ricco estratto caramellato e tannini morbidi. Finale concentrato con aromi di fragole selvatiche dolci e gelatina di ribes rosso, su un soffio di cera.

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 UnitiRegione:Californie

Produttore: Six Eight Nine Cellars

Valutazioni: Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100

Vinificazione: 10 Mesi in Barrique

Viticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:13.5 %Maturità:fino a 2031Varietà d'uva:100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1244921



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Submission

California 689 Cellars

Origine: Stati Uniti

Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100 Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir fino a 2031 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 10 Mesi in Barrique

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.