



2022 Pinot Noir

Sta. Rita Hills, Our Lady of Guadalupe Vineyards

Descrizione del vino:

Alla ricerca delle migliori uve di Pinot Nero, Dave Phinney le ha trovate nelle Sta. Rita Hills . Qui ha trovato molto di più di una semplice coltura d'uva adatta: si è imbattuto in un diamante grezzo sotto forma di una tenuta con una fattoria abbandonata piena di storie. I vini di Our Lady of Guadalupe Vineyards sono gli unici negli Stati Uniti che Phinney pressa personalmente dalle sue vigne. Ha sviluppato il suo stile di Pinot Nero del tutto personale, distaccandosi dal grande modello della Borgogna.

Nota di degustazione:

Rosso rubino scuro con riflessi scintillanti al centro. Che profumo seducente, ciliegia al maraschino appena colta, fragola selvatica e finocchio. Al secondo attacco, pepe nero di montagna della Tasmania, nettare di ribes rosso e moka. Al palato sublime con enorme souplesse, consistenza setosa, razza perfettamente portante e corpo perfettamente modellato. Nel lungo finale concentrato e finemente aromatico, un cesto pieno di lamponi, amarene, un accenno di anice, una nobile mineralità abbinata a una delicata amarezza. Un debutto grandioso di Dave Phinney.

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:	Dave Phinney
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1312322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Sta. Rita Hills

Our Lady of Guadalupe Vineyards

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.