



2016 Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Pura eleganza fino all'ultimo sorso

Descrizione del vino:

Compleo è un blend equilibrato di Pinot Nero, Cornalin e Gamaret. Questo apprezzato vino rosso della Staatskellerei Zürich è corposo e fruttato. Non solo è un meraviglioso e autentico accompagnamento alla cucina svizzera, ma è anche fantastico da solo.

Nota di degustazione:

Rubino brillante con riflessi granati. Naso goloso che ricorda le ciliegie e la gelatina di more, con note di crémant al cioccolato, tenere violette e melassa. L'attacco morbido e untuoso rivela ancora una volta una bella opulenza di bacche nere e rosse, ancora lamponi e dolci note di caramello. Questa cuvée si farà apprezzare per l'armonia e la morbidezza satinata fino al lungo finale aromatico. Richiede un secondo bicchiere!

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.

Paese d'origine:	CH
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 20% Cornalin, 20% Gamaret
Numero di articolo:	0700116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Compleo Cuvée Noire

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 20% Cornalin, 20% Gamaret
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.