



2019 Pinot Noir Lote Especial

Altura Máxima, Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Pinot Nero molto armonioso

Descrizione del vino:

Negli ultimi anni, la famiglia Hess ha trasformato la sua Bodega Colomé in una delle cantine più famose del mondo. Thibaut Delmotte, l'enologo francese, proviene dalla Borgogna e ha un rapporto sentimentale speciale con il vitigno Pinot Nero. L'altitudine estrema di 3111 metri sul livello del mare conferisce a questo Pinot un'affascinante concentrazione di colore, sapore e aromi.

Nota di degustazione:

Rubino chiaro, traslucido. Ciliegie, lamponi e qualche nota affumicata al naso, molto aperto ed espressivo. L'attacco morbido lascia spazio a un palato molto elegante, che rivela aromi di bacche rosse e discrete note tostate che testimoniano un sottile invecchiamento. Il vino è un vino che testimonia un sottile invecchiamento; le sfumature minerali si rivelano gradualmente, bella fluidità, tannini maturi; buona lunghezza al palato.

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.

Paese d'origine:	Argentina
Regione:	Cafayate-Calchaqui
Produttore:	Colomé
Valutazioni:	Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 91/100, Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1114419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Lote Especial

Altura Máxima
Valle Calchaquí
Bodega Colomé

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.