

## 2018 Pinot Noir

Santa Rita Hills, L'Usine Cellars

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	Costa centrale
<b>Produttore:</b>	L'Usine Cellars
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1052718



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Santa Rita Hills  
L'Usine Cellars

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.