



2020 Pinot Noir Altura Máxima

Salta, 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:

Rosso rubino leggermente traslucido. Note floreali e un pizzico di cannella e fumo freddo completano il bel naso di fragole e lamponi maturi. Il palato è pieno di eleganza e finezza, con aromi di bacche rosse, scorza d'arancia e pane integrale, con un retrogusto minerale. Questo Pinot molto tipico rivela grande eleganza e finezza, con un finale da sogno.

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 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

100% Pinot Noir

Numero di articolo:

1114420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Altura Máxima

Salta
Bodega Colomé

Origine:	Argentina
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100, Decanter 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.