



2017 Pinot Noir

Willamette Valley, Willakenzie Estate

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:	Orégon
Sottoregione:	Willamette Valley
Produttore:	Willakenzie Estate
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1186117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Willamette Valley
Willakenzie Estate

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.