



2021 Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills, Willamette Valley, Lingua Franca

Il nuovo pilota dell'Oregon

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: Lingua Franca Winery

Valutazioni: Jeb Dunnuck 98/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Wine Spectator 94/100

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: fino a 2040

Varietà d'uva: Pinot Noir

Numero di articolo: 1296321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills
Willamette Valley
Lingua Franca

Origine: Stati Uniti
Valutazioni: Jeb Dunnuck 98/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva: Pinot Noir
Maturità: fino a 2040
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.