



2021 Diversitas Hommage

Pinot Noir Valais AOC, Cave du Rhodan

Un grande Pinot con potenziale di invecchiamento

Descrizione del vino:

L'Hommage contiene uve provenienti dalle migliori parcelle di Salgesch, il vino è stato affinato in barrique per almeno due anni.

Nota di degustazione:

Le uve di vecchie vigne provengono dalle migliori posizioni di collina e terrazza. Il vino ha un colore rosso rubino piuttosto chiaro, tipico della varietà, e al naso è caratterizzato da bacche rosse e note speziate. Al palato unisce densità e finezza, sostenuta da tannini maturi e ben integrati e da un'acidità presente;

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: | Svizzera |
| Regione: | Vallese |
| Produttore: | Cave du Rhodan |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.8 % |
| Maturità: | fino a 2035 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Numero di articolo: | 1328421 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Diversitas Hommage

Pinot Noir Valais AOC
Cave du Rhodan

Origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.8 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.