



## 2022 Pinot Noir Altura Máxima

Salta, Bodega Colomé

Un Pinot Nero molto armonioso

### Descrizione del vino:

Donald Hess, di Berna, ha trasformato negli ultimi anni la sua Bodega Colomé in una delle cantine più conosciute al mondo. L'altitudine estrema di questo Pinot - 3111 metri sul livello del mare - si riflette nella concentrazione di colore, freschezza e aromi.

### Nota di degustazione:

Brillantes, helles Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Rote Kirsche, Johannisbeere und Granatapfel in der bezaubernden Nase. Auch ätherische Kräuter - und florale Noten, welche die kühle Eleganz hervorheben. Ein Anflug von Orangeschale, warmen Gewürzen, herblichem Waldboden und einer subtil-rauchigen Note. Am Gaumen präsentiert sich die grossartige Finesse, mit klarem Ausdruck der extremen Höhenlage. Feingliedrig und zugleich samtig-weich, mit einer mineralisch anmutenden, Pinot-typischen Aromenvielfalt. Eine Rarität die entzückt, vom ersten Schluck bis ins traumhaft lange Finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Argentina
<b>Regione:</b>	Cafayate-Calchaqui
<b>Produttore:</b>	Colomé
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1114422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir Altura Máxima**

Salta  
Bodega Colomé

<b>Origine:</b>	Argentina
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.