

"Molinära" Pinot Noir Reserve Trimmis AOC Grisons 2015



Région viticole

Suisse, Autres régions de Suisse

Cépage(s)

Pinot noir

Notes de dégustation

Apparence

Rouge pinot profond.

Nez

Elégants arômes finement épicés soutenus d'un boisé tendre.

Palais

Ample et complexe à la finale corsée, d'un grand potentiel de garde.

Vin et mets

Viandes rouges, gibier, plateau de fromages, Plain in Pigna.

Garde

3 - 8 ans

Teneur en alcool

13% vol.

Oenologue

Cottinelli, Malans

Vinification

Après les vendanges, les raisins font une macération à froid de 8 à 10 jours, suivie d'un léger réchauffement qui déclenche la fermentation spontanée. Elevage en barriques (30% neuves, le reste de 2e et 3e passage). Repos durant 2 mois en barriques de 500 litres.