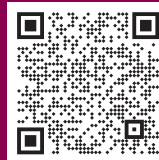


ANSELMANN PINOT NOIR TROCKEN

- 004544

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



A uva Pinot Noir cultivada no terroir de Pfalz, Alemanha, prospera em solos diversos e em um clima moderado. Os vinhedos de Pfalz oferecem condições ideais para o cultivo desta casta, resultando em vinhos expressivos e elegantes.



Pfalz, Alemanha



100% Pinot Noir



Desengajo feito cuidadosamente nas uvas selecionadas; mosto passar um curto período exposto ao calor juntamente com a pele da uva; 8 horas de repouso para extrair os taninos; Prensagem, pré-clarificação do mosto através da flotação; Fermentação controlada; filtração.



Envelhece 13 meses em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor rubi brilhante.



No nariz, revela aromas intensos de frutas vermelhas maduras, como cereja e framboesa, complementados por notas terrosas e sutis de especiarias, como pimenta preta.



Em boca, é um vinho seco e elegante, com taninos suaves e acidez equilibrada, proporcionando uma sensação macia e sedosa. O final é longo e persistente, com um toque de frutas vermelhas.



Temperatura de serviço: Entre 16°C à 18°C.

HARMONIZAÇÃO:



Harmoniza bem com uma variedade de pratos. Experimente acompanhá-lo com pratos de aves, como pato assado ou frango ao molho de cogumelos, para destacar os sabores frutados e terrosos do vinho. Também combina muito bem com pratos de cogumelos, como risoto de cogumelos ou massa com molho de funghi. Para uma opção mais leve, sirva com salmão grelhado ou queijos macios, como brie ou camembert.

