Maienfelder Pinot Noir 2024

Rosso porpora medio. Al naso sprigiona bacche scure e note di prugne mature supportate da un tocco speziato di pepe. Al palato si rivela morbido con una leggera cremosità. Un vino semplice e piacevole dal corpo medio ben equilibrato.

Produttore	Von Salis AG
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Maienfeld
Classificazione	AOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	323325
Adatto a	Cucina svizzera, Piatti leggeri, Pasta

Vinificazione

Riscaldamento breve del mash per una migliore resa del colore e degli ingredienti. Fermentazione con lieviti puri per circa 7 giorni. Maturazione in vasche di acciaio inox.

Terroir

I vigneti si estendono su 100 ettari e si trovano tra i 400 e i 650 metri sul livello del mare.

Storia

Motivato dall'entusiasmo per i buoni vini, Andrea Davaz e due amici hanno fondato von Salis AG nel 1994. Von Salis ottiene le sue uve da oltre 60 viticoltori di Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Zizers e Trimmis. Le uve dei Grigioni crescono su oltre 50 ettari. Von Salis coltiva anche circa 2 ettari di vigneti di proprietà nella Bündner Herrschaft. La regionalità e la responsabilità ecologica sono molto importanti per Von Salis.