



2019 Molinära P.N. Reserve Trimmis AOC GR, Cottinelli



Produzent	Cottinelli Weinbau
Herkunft	Graubünden, Schweiz
Traubensorten	Pinot Noir
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

In der Farbe ein dichtes Pinot - Rot. In der Nase fein würzige, sanfte Holznoten, im Gaumen sowie im Abgang ein gehaltvoller dichter Pinot Noir mit einem Alterungspotenzial.

Vinifikation und Ausbau

Für die Vinifikation werden nur die besten Trauben aus der Lage Molinära in Trimmis verwendet. Dank der konsequenten Ertragsregulierung am Rebstock, gibt es den gehaltvollen Pinot Noir. Der Ertrag aus der Parzelle Molinära beträgt nie mehr als 600 bis 700 gr/m². Nach der Ernte wird das Traubengut 8 bis 10 Tage heruntergekühlt (Kaltmazeration). Anschliessend leicht erwärmt (15 Grad). Nach der Spontangärung erfolgt der Ausbau zu 30 % in neuen Barriques und der Rest in Barriques mit 2. und 3. Füllung. Der Endausbau erfolgt 2 Monaten in gebrauchten 500 Liter Barriques.

Passt zu

Rote Fleischsorten, Wild, Käseplatten, Plain in Pigna