PLOZZA
wine-group

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

Plozza Wine Group · Karlihof · 7208 Malans · Tel. 081 650 50 50 · www.plozzawinegroup.ch · malans@plozzawinegroup.ch