ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Pinot Noir Cuvée Saint-Vincent 2021 2021

Piacevolmente fruttato

Viaggio immaginario nel cuore della Borgogna, e più precisamente nella Côte de Beaune, regione rinomata per i suoi vini rossi eleganti e complessi. È qui che nasce il Bourgogne Pinot Noir Cuvée St-Vincent di Vincent Girardin, un vino caratterizzato da una grande personalità e una eleganza innate. I vigneti di Meursault, caratterizzati da terreni calcarei e marnosi, offrono al Pinot Noir le condizioni ideali per sviluppare aromi fruttati e una struttura tannica delicata. Realizzato esclusivamente con uve Pinot Noir, la vinificazione di questa Cuvée St-Vincent è condotta secondo i metodi tradizionali della Borgogna. Le uve, selezionate a mano, vengono parzialmente diraspate per favorire una macerazione più delicata. La fermentazione alcolica, spontanea, si svolge in tini di acciaio inox, mentre l'affinamento avviene in botti di rovere francese. Questo processo permette al vino di sviluppare una buona complessità aromatica e una struttura tannica morbida. Alla vista, Cuvée St-Vincent si presenta di un colore rosso rubino intenso. Vino fresco e fruttato, in bocca rivela una buona struttura e tannini vellutati. L'equilibrio tra frutto, acidità e tannini è perfetto, regalando a chi assaggia un'esperienza piacevole e armoniosa. Pensato per essere bevuto giovane, questo Pinot Noir borgognone può tranquillamente essere conservato in cantina per qualche anno, durante il quale svilupperà note terziarie, di sottobosco e spezie. Vino estremamente versatile, che si presta a numerosi abbinamenti. Perfetto per accompagnare carni rosse alla griglia o arrosto, come un filetto di manzo o un'anatra all'arancia. Si sposa bene anche con formaggi di media stagionatura e piatti a base di funghi.

Nata nel 1980 nel cuore della Borgogna, maison Vincent Girardin è oggi una delle più interessanti espressioni del terroir di questa regione vinicola. Il legame della famiglia con il mondo del vino, però, risale addirittura al XVII secolo. Vincent Girardin, grazie alla sua innata sensibilità e al suo profondo rispetto per la tradizione, ha saputo interpretare al meglio il potenziale dei suoi vigneti, situati nelle prestigiose denominazioni della Côte de Beaune. La sua filosofia produttiva si basa su un profondo rispetto per la natura e per il terroir. In vigna, si privilegiano pratiche agricole sostenibili, limitando l'uso di prodotti chimici e favorendo la biodiversità. In cantina, le vinificazioni sono condotte in modo tradizionale, esaltando le caratteristiche intrinseche di ogni uva. Con l'arrivo in azienda di Eric Germain, nei primi anni 2000, la maison ha poi vissuto una tappa fondamentale nella sua storia. Enologo di grande talento, Germain ha infatti portato in cantina una ventata di innovazione, pur mantenendo un profondo rispetto per la tradizione. Sotto la sua guida, i vini Vincent Girardin hanno raggiunto un livello di complessità ed eleganza ancora maggiore, esprimendo al meglio l'essenza dei grandi terroir borgognoni.

La Vigna

Terreno	argillo-calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: le uve vengono selezionate e poi parzialmente diraspate. La fermentazione alcolica inizia con i lieviti naturali presenti sugli acini per un periodo di macerazione di circa 3 settimane. Affinamento: il vino viene messo in botte, a seguito di una soffice decantazione del succo, in rovere francese da 500 litri (10% nuove) per 10 mesi. Si procede quindi all'assemblaggio.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Profumo: aromi di frutti rossi e pepe. Sapore: fresco, fruttato e ampio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821