



ACQUISTATO IL

"Côte des Roses" Pinot Noir 2021 IGP

2021

Complessità aromatica, nel rispetto del frutto



Pays d'Oc IGP, questo Pinot Noir fa parte della linea Côte des Roses di Gérard Bertrand. Il Pinot Noir, è bene ricordarlo, è considerato uno dei vitigni più nobili del mondo, ma anche uno dei più difficili da lavorare e da valorizzare al meglio. Per ottenere vini di straordinaria finezza, come in questo caso, è necessario possedere a una grande esperienza, sia in campagna che in cantina. In questo caso le uve vengono raccolte alla fine di settembre, a perfetta maturità. In vigna la resa è volutamente mantenuta bassa, per ottenere una buona concentrazione degli aromi e tannini eleganti. In cantina, le uve vengono diraspate prima di essere messe in vasche di acciaio per la fase di macerazione, che prosegue per circa 10-15 giorni. Follature e rimontaggi costanti sono indispensabili per estrarre al meglio colore e aromi dalle uve. Al termine della trasformazione, il vino viene parzialmente affinato in barrique per alcuni mesi, fino a raggiungere la desiderata complessità aromatica, sempre nel rispetto del frutto e dell'eleganza del vitigno. 100% Pinot Noir proveniente dai vigneti d'alta quota e più freschi della regione, al naso offre note di frutta fresca, come amarena, lampone selvatico e spezie. Delicato e fine, in bocca risulta rotondo e fruttato. Un vino da godere fin da giovane, con una texture vellutata e una bella ampiezza. I tannini sono setosi, mentre il finale è elegante ed equilibrato. Ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura, accompagna bene piatti di carne. Perfetto con arrostiti e con il classico pollo alla piastra.

La storia racconta che Gérard Bertrand vendemmia le sue prime uve nel lontano 1975, affiancando per i successivi 12 anni il padre Georges. Si trovava allora tra i vigneti di Château de Villemajou nel cuore della AOC Corbières. Da allora, quasi mezzo secolo dopo, l'attività di Gérard è cresciuta molto, al punto oggi di interessare praticamente tutti i migliori terroir del Sud della Francia. Quella che all'inizio era una piccola tenuta familiare durante la sua guida si è trasformata nel più importante produttore della regione. Oggi sotto il cappello di Gérard Bertrand ci sono ben 11 Château che producono tutte le principali appellazioni del Sud-Ovest della Francia. Da anni, inoltre, l'azienda è annoverata come una delle più importanti per la produzione di vini biologici e biodinamici della nazione. Oltre che per la produzione di vini rosati, compresi alcuni dei più venduti e pregiati al mondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Languedoc-Roussillon
Uve	Pinot Nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono raccolte alla fine di settembre a perfetta maturità. La resa è controllata per ottenere una buona concentrazione e tannini eleganti. Le uve sono separate dai raspi mediante diraspatura prima di essere messe in tini per una macerazione di 10-15 giorni. I polifenoli sono estratti delicatamente tramite follatura e rimontaggi a seconda delle degustazioni effettuate quotidianamente. Il vino viene parzialmente affinato in barrique da 225 litri, per diversi mesi, così da apportarvi la tipica complessità aromatica nel rispetto del frutto e dell'eleganza del vitigno.

Sensazioni Questo 100% Pinot Noir proviene dai vigneti d'alta quota più freschi della regione. Offre note di frutta fresca: amarena, lampone selvatico e spezie. Il Pinot Nero è delicato ed esigente. A partire da esso si producono vini rossi di grande finezza. Dà vini piuttosto rotondi e fruttati, da bere giovani. Al palato, offre una texture vellutata con una bella ampiezza, tannini setosi e un finale elegante ed equilibrato.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821