ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Pinot Noir AOC 2023 2023



Semplice, mai banale

Non è mai banale un pregiato Pinot Noir di Borgogna. Da sempre considerato il più nobile dei vitigni, in questo vino il Pinot Noir ha modo di esprimere tutto il suo potenziale. Appartiene alla AOC regionale, dunque quella più ampia. Ma non per questo difetta in tipicità. Anzi, al contrario si rivela un vino estremamente didattico, perfetto per chi vuole scoprire le potenzialità di questo vitigno. Buono già oggi, è un vino che garantisce un discreto potenziale di invecchiamento in cantina. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino, con profumi nettissimi e tipici, di piccoli frutti di bosco e ciliegia. Poi richiami eleganti di liquirizia e spezie dolci. In bocca, poi, si dimostra un vino potente, con eleganti note di ribes nero e ciliegia. Colpisce, infine, per la nobiltà dei suoi tannini, morbidi e succosi.

Siamo nel cuore della Côte de Beaune, in Borgogna. Qui si trova Prosper Maufoux, una Grande Maison che, grazie a un passato glorioso, può oggi guardare con fiducia al suo futuro. La Maison produce vini eleganti dai migliori "climats" della regione, da Chablis, alla Côte de Beaune, dalla Côte de Nuits, alla Côte Châlonnaise e nel Mâconnais. Molti dei vini prorposti oggi dall'azienda hanno ricevuto ottime valutazioni da esperti, e vengono regolarmente premiati con medaglie nei principali concorsi internazionali. Oggi la Maison vinifica i suoi vini seguendo i dettami di una viticoltura sostenibile e l'azienda è certificata HVE 3 (High Environmental Value).

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Francia

Uve Pinot Nero

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Le uve vengono selezionate, pressate e poi delicatamente convogliate al tino, senza pompaggio. Prima della fermentazione, si procede ad una macerazione a freddo a 10°C per 4 a 5 giorni. Poi 18, 20 giorni, durante i quali effettuiamo rimontaggi giornalieri. Le fermentazioni malolattiche sono eseguite integralmente.

Sensazioni Un naso molto bello di piccoli frutti neri, con un lato candito sulla ciliegia, e note più complesse di liquirizia e kirch. Al palato è un vino potente, con x note di ribes nero e ciliegia con tannini morbidi con una bella maturità.

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