ACQUISTATO IL .....

Volnay 1er Cru "Santenots" Côte de Beaune 2018 2018

Qui nascono i rossi più fini ed eleganti della Borgogna

Volnay è uno dei comuni nobili della Côte de Beaune di Borgogna. Questo Premier Cru "Santenots", in particolare, segna il confine tra la coltivazione del Pinot Nero e dello Chardonnay in questa parte della regione. I rossi prodotti qui, in particolare, grazie soprattutto alla natura unica del terreno, sono considerati tra i più fini ed eleganti della Borgogna. Questo Santenots si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino vivo. Al naso è estremamente tipico, con note eleganti di piccoli frutti rossi e un leggero tono di boisé. In bocca, poi, si scopre un vino caratterizzato da una piacevole bevibilità, con un corpo ampio, frutto ricco e una intrigante nota speziata a donargli complessità. Il finale è particolarmente lungo ed elegante. Buono oggi, questo Pinot Noir di Volnay ha un discreto potenziale di invecchiamento. Da stappare quando il menù è tutto a base di carne.

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 Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Nero
Gradazione	14% 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. Il vino viene poi messo in tini. Le fermentazioni malolattiche sono eseguiti interamente
Sensazioni	Rivela al naso note di frutti rossi e un leggero brindisi. Al palato, il vino è ampio e offre note piccanti di amarena, spezie e tabacco. Bella profondità nel finale, questo vino è gustoso ed elegante

© 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