ACQUISTATO IL .....

La Reine Pedauque Vosne-Romanée AOC 2020 2020



Nobile origine

Il "segreto" di questo vino risiede senza dubbio nella sua origine nobile. Stiamo parlando, infatti, di un rosso, 100% Pinot Noir, proveniente da una delle zone più vocate "al mondo" per la coltivazione di questo vitigno. Vosne-Romanée, infatti, si trova nel cuore della Côte de Nuits, Borgogna, a pochi passi dal celebre villaggio che ha dato vita ai più straordinari (e costosi) Pinot Nero. Qui diversi elementi concorrono alla nascita di grandi vini. A partire dal terreno che si distingue per la notevole presenza di calcare e marna argillosa. Reine Pédauque raccoglie le sue uve a perfetta maturazione e, una volta in cantina, dopo una macerazione a freddo, segue una fermentazione in acciaio che dura almeno tre settimane. Dopo la fermentazione e la malolattica, poi, il processo si conclude con un affinamento in barrique per un periodo di 8-16 mesi. In questo caso vengono utilizzate botti nuove al 20-30%. Le altre, invece, sono di secondo e terzo passaggio. Nel calice di presenta di un bel colore intenso e granato. Al naso sorprende per le delicate sfumature di rosa appassita e frutti rossi, accompagnate da un leggero tocco di tabacco. In bocca, invece, è piacevolmente (e giustamente) strutturato. Gradevolmente tannico, fine e persistente. Questo vino si sposa splendidamente con carni bianche e selvaggina. Ottimo compagno anche per formaggi a media stagionatura.

Si trova a Meursault, nel cuore della Côte de Beaune. La Reine Pédauque è una realtà produttiva della Borgogna che propone vini provenienti da alcune delle più prestigiose AOC della Côte d'Or. Da sempre attenti all'innovazione e alle esigenze del mercato, è stata tra le prime tenute a organizzare visite per i consumatori. Innovazione che però non riguardano la produzione di uve che, come da tradizione della regione, si limita a due sole varietà, il Pinot Noir e Chardonnay, con una piccola percentuale di Aligoté.

La Vigna

Terreno	Misto impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne.
Vinificazione	
Sensazioni	Frutti rossi, Rosa appassita, Tabacco

© 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