ACQUISTATO IL .....

"Empreinte" Moulin-à-Vent AOP 2021 2021

Rosso, pregiato, del Beaujolais



A Sud della Borgogna, a Romanèche-Thorins, nasce il Moulin-à-Vent AOC Empreinte di Paul Janin et Fils, un vino rosso che racconta la storia di un territorio unico nel suo genere e di un vitigno nobile e poco conosciuto. Stiamo parlando del Gamay che in questo caso matura su terreni granitici altamente degradati, zone pedemontane e antiche alluvioni. Un mosaico geologico che conferisce al vino mineralità e complessità. I vigneti, con un'età media di circa 30 anni, sono suddivisi in tre parcelle selezionate con cura, dove la natura regna sovrana. La filosofia di Paul Janin et Fils, del resto, si fonda su un lavoro certosino in vigna. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato per garantire la massima qualità. La resa è volutamente bassa, con soli 20 ettolitri per ettaro, in modo da concentrare al massimo le uve e ottenere un vino di grande carattere. La vinificazione avviene con metodi artigianali, rispettando l'integrità del frutto. La fermentazione spontanea e la leggera macerazione carbonica esaltano i profumi fruttati e floreali del Gamay, mentre l'affinamento in botti di rovere francese dona al vino eleganza e complessità. Al naso questo rosso regala un bouquet intrigante di frutti rossi maturi, spezie dolci e note minerali. In bocca, tannini eleganti e un finale persistente. Un vino di grande finezza che conquista con la sua complessità e la sua armonia. Vino versatile, si abbina perfettamente a una grande varietà di piatti. Perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare anche con primi piatti saporiti, come risotti ai funghi o pasta al ragù di selvaggina.

A Sud della Borgogna, nella celebre regione del Beaujolais, si trova l'azienda vinicola Paul Janin et Fils. Questa bella tenuta familiare è oggi condotta con sensibilità e passione da Eric Janin, che ha realizzato la sua prima vendemmia nel 1983. Sotto lo sguardo attento del padre, in pensione dal 2008, Eric ha continuato a coltivare la tradizione vinicola di famiglia, mantenendo un forte legame con il passato e portando avanti pratiche che esaltano la finezza e la delicatezza del vino. Le vigne di Paul Janin et Fils si estendono su otto ettari, distribuiti su diversi Cru nel prestigioso terroir del Moulin-à-Vent. Questa denominazione, nota per i suoi vini potenti e longevi, deve il suo nome all'antico mulino a vento che domina il paesaggio. I terreni, prevalentemente granitici, offrono condizioni ideali per la coltivazione del Gamay, il vitigno tipico della regione. La filosofia di produzione di Eric Janin si basa su un approccio rispettoso della tradizione e della natura. Le pratiche viticole includono una viticoltura sostenibile, con un'attenzione particolare alla salute del suolo e della vite. Il campo, la fermentazione è condotta in vigna naturale, con un fotografia del vino fermo per permettere al vino di esprimere pienamente il terroir.

La Vigna

Terreno	Granito altamente degradato, zone pedemontane e antiche alluvioni.
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Gamay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitio, Menù di carne
Vinificazione	Cuvée di tre parcelle con vigne di circa 30 anni, su suolo di granito e vecchi depositi alluvionali. Una raccolta di soli 20 hl/ha, con un fotografia del vino fermo per permettere al vino di 100 anni, per un vino vellutato e carnoso.
Sensazioni	Vino rosso dal corpo vellutato e carnoso. Di grande finezza e dal bouquet intrigante

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