



ACQUISTATO IL

Bourgogne Pinot Noir 2023

2023

Espressione del territorio



Bourgogne AOC Pinot Noir, questo rosso targato Mark Haisma nasce tra Gevrey-Chambertin e Brochon. Ci troviamo nella cosiddetta Côte de Nuits, famosa per essere terra natale di alcuni dei Pinot Noir più pregiati del mondo. Il terroir borgognone è caratterizzato da un clima semi-continentale, con estati calde e inverni freddi, ideali per la viticoltura. I terreni di questa zona sono prevalentemente argillosi e calcarei, con una presenza significativa di marne e fossili. Questi elementi conferiscono ai vini una struttura minerale e una complessità unica, rendendo ogni sorso una vera espressione del territorio. La vendemmia è effettuata interamente a mano, permettendo una selezione accurata delle uve. Una parte dei grappoli viene quindi vinificata intera. Una tecnica che contribuisce a preservare la freschezza del frutto di partenza. La fermentazione avviene principalmente in vasche di cemento, utilizzando tecniche di estrazione molto delicate per estrarre solo i composti più nobili dagli acini. L'invecchiamento, infine, si svolge in piccole botti di rovere francese, con un uso ben ponderato di legni nuovi, solitamente nell'ordine del 10-20%, per aggiungere complessità senza sovrastare il carattere fruttato del vino. Il Pinot Noir di Mark Haisma incarna magnificamente i classici descrittori del vitigno. Al naso profumi intensi di frutti rossi freschi, come ciliegia e lampone, con sfumature di spezie dolci e un delicato sentore di vaniglia. In bocca, invece, risulta succoso e polposo, con una freschezza vibrante che invita a un altro sorso. I tannini sono fini e ben integrati, conferendo al vino una struttura elegante e una lunga persistenza. Questo Pinot Noir si abbina perfettamente con antipasti e secondi piatti leggeri. Ideale con il pollame, le carni bianche, e i pesci grassi come il salmone. Servito leggermente rinfrescato, si rivela un aperitivo tanto insolito quanto piacevole.

Mark Haisma: storia dell'Australiano che ha Conquistato la Borgogna. Ci troviamo nel cuore della rinomata regione vinicola, a Gevrey-Chambertin. E' qui che si trova l'azienda vinicola di Mark Haisma, originario dell'Australia, nato da madre francese e padre olandese. Dopo aver lavorato per un decennio presso la cantina Yarra Yerring in Australia, Mark ha deciso di puntare a ovest e immergersi nel mondo della vinificazione in Borgogna. Questo viaggio lo ha portato a diventare uno dei produttori più apprezzati della regione, grazie alla sua abilità nel cogliere e interpretare le delicate sfumature dei migliori Cru. Gevrey-Chambertin, situata nella Côte de Nuits, è particolarmente rinomata per i suoi vini rossi robusti e complessi. I terreni di questa zona sono prevalentemente argillosi e calcarei, con una presenza significativa di marne e fossili. Questi elementi conferiscono ai vini una struttura minerale e una complessità unica, rendendo ogni sorso una vera espressione del territorio. La vendemmia è effettuata interamente a mano, permettendo una selezione accurata delle uve. Una parte dei grappoli viene quindi vinificata intera. Una tecnica che contribuisce a preservare la freschezza del frutto di partenza. La fermentazione avviene principalmente in vasche di cemento, utilizzando tecniche di estrazione molto delicate per estrarre solo i composti più nobili dagli acini. L'invecchiamento, infine, si svolge in piccole botti di rovere francese, con un uso ben ponderato di legni nuovi, solitamente nell'ordine del 10-20%, per aggiungere complessità senza sovrastare il carattere fruttato del vino. Il Pinot Noir di Mark Haisma incarna magnificamente i classici descrittori del vitigno. Al naso profumi intensi di frutti rossi freschi, come ciliegia e lampone, con sfumature di spezie dolci e un delicato sentore di vaniglia. In bocca, invece, risulta succoso e polposo, con una freschezza vibrante che invita a un altro sorso. I tannini sono fini e ben integrati, conferendo al vino una struttura elegante e una lunga persistenza. Questo Pinot Noir si abbina perfettamente con antipasti e secondi piatti leggeri. Ideale con il pollame, le carni bianche, e i pesci grassi come il salmone. Servito leggermente rinfrescato, si rivela un aperitivo tanto insolito quanto piacevole.

La Vigna

Terreno terreni prevalentemente argillosi e calcarei

Esposizione Allevamento 250-300m s.l.m.

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bourgogne

Uve Pinot Noir 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Dalle vigne acquistate da Mark al confine fra Gevrey-Chambertin e Brochon. La vendemmia è effettuata completamente a mano e i grappoli vengono vinificati interamente. Una tecnica che contribuisce a preservare la freschezza del frutto di partenza. La fermentazione avviene principalmente in vasche di cemento, utilizzando tecniche di estrazione molto delicate per estrarre solo i composti più nobili dagli acini. L'invecchiamento, infine, si svolge in piccole botti di rovere francese, con un uso ben ponderato di legni nuovi, solitamente nell'ordine del 10-20%, per aggiungere complessità senza sovrastare il carattere fruttato del vino. Il Pinot Noir di Mark Haisma incarna magnificamente i classici descrittori del vitigno. Al naso profumi intensi di frutti rossi freschi, come ciliegia e lampone, con sfumature di spezie dolci e un delicato sentore di vaniglia. In bocca, invece, risulta succoso e polposo, con una freschezza vibrante che invita a un altro sorso. I tannini sono fini e ben integrati, conferendo al vino una struttura elegante e una lunga persistenza. Questo Pinot Noir si abbina perfettamente con antipasti e secondi piatti leggeri. Ideale con il pollame, le carni bianche, e i pesci grassi come il salmone. Servito leggermente rinfrescato, si rivela un aperitivo tanto insolito quanto piacevole.

Sensazioni I classici descrittori del Pinot Noir sono magnificamente rappresentati, il vino risulta succoso e polposo, fresco e scalpitante.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821