

ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits en Montavot 2022

2022

## Fresco, succoso ed elegante

Ti sei mai chiesto dove si nasconde il vero cuore della Borgogna? Non è sempre nei nomi altisonanti dei Grand Cru, ma spesso sui pendii più alti, quelli che dominano le valli famose, dove l'aria è più fresca e il Pinot Nero sviluppa un carattere agile e pungente. Questo Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits en Montavot di Pierre André ne è un esempio perfetto. Un rosso elegante che offre il "feeling" della Côte de Nuits, con una leggerezza e una beva immediata che lo rendono irresistibile. È un biglietto da visita autentico per chi vuole bere bene la Borgogna senza farsi intimidire da etichette troppo complicate. Siamo nel dipartimento della Côte-d'Or. Qui i vigneti si trovano su altopiani calcarei e pendii con altitudini che oscillano tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare. Le temperature medie sono più fresche delle altre zone e questo si traduce in un periodo di maturazione più lungo, essenziale affinché il Pinot Nero possa sviluppare profumi più freschi, un'acidità vibrante e tannini fini. La vinificazione è studiata per valorizzare la freschezza dell'uva. Tutto inizia con una macerazione prefermentativa a freddo per alcuni giorni, prima dell'avvio della fermentazione. Successivamente questa si svolge in vasche di acciaio inox termoregolate, con frequenti pigeage e rimontaggi, per garantire un'estrazione ottimale. L'affinamento, infine, si svolge per 8-12 mesi in parte in botte (30%) e in parte in vasca (70%). L'uso limitato di botti nuove (solo il 25%) assicura che il legno non copra il frutto, ma lo sostenga, aggiungendo un tocco di complessità. Il giusto bilanciamento tra tradizione e modernità per ottenere un vino succoso ma non banale. Nel bicchiere, il vino si presenta di un bel colore rosso rubino brillante, chiaro e luminoso che invita subito all'assaggio. Al naso frutta rossa fresca, come ciliegia e ribes, con una distintiva nota floreale di violetta. Il tutto è avvolto da sottili sentori di sottobosco, come foglie umide e funghi, un richiamo elegante alla sua origine. Il sorso è esattamente come lo si desidera: fresco, succoso ed elegante. L'acidità è perfettamente integrata, i tannini sono fini e il corpo snello.

La storia di maison Pierre André ha inizio nel 1923. Pochi anni dopo, nel 1927, il fondatore acquisì poi uno Château ad Aloxe-Corton, dando ufficialmente inizio alla produzione di vini espressione dei grandi terroir e dei vitigni simbolo della Borgogna, quindi Pinot Noir e Chardonnay. I vini di Pierre André nascono in una delle zone più celebrate al mondo: la Borgogna, un mosaico di vigneti che si estende lungo pendii collinari e valli dal clima continentale, dove le diverse esposizioni e i terreni unici - composti prevalentemente da marne ricche di calcare e argilla - giocano un ruolo cruciale. Qui, il concetto Vinificazione classica in vasche di acciaio inox de marragolastra per pi le collegio de la colle prefermentativa a freddo a circa 8 °C. Pigeage e rimentaggineerd estrazione plet colore et della attentiva e Fermentazione con picco di temperatura intorno ai 30 °C. Macerazione gesti frementativa na 25 a Cale Affinamento i potte (30%) chi in vasca (70%) per 8-12 mesi con fermentazione malolattica. 25% di besti in love più concentrate e complesse, fino alle tecniche di vinificazione che pur rimanendo tradizionali, si avvalgono di ta rossa accompagnati da note di violetta e sentori di sottobosco. In un'attrezzatura moderna per garantire la massima purezza.

Svinando

La Vigna

**Terreno** argilloso-calcarei,

dall'alterazione dei calcari e delle marne del

substrato

**Esposizione** Allevamento Densità imp.

II Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Borgogna

Uve pinot nero 100%

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

Menù di carne **Abbinamento** 

Vinificazione

Colore rosso rubino brillante, al naso aromi di frutta rossa acci Sensazioni

bocca il vino è fresco, succoso ed elegante