ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits en Montavot 2023 2023

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 di Climat, ossia un piccolo appezzamento di vigneto ben delimitato, è letteralmente sacro. Per il resto, l'attenzione al dettaglio è semplicemente maniacale: dalla cura delle vecchie vigne (che garantiscono uve più concentrate e complesse, fino alle tecniche di vinificazione che, pur rimanendo tradizionali, si avvalgono di un'attrezzatura moderna per garantire la massima purezza.

La Vigna

Terreno	Suoli argilloso-calcarei, derivanti dall'alterazione dei calcari e delle marne del substrato
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	pinot nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione classica in vasche di acciaio inox termoregolate, per un periodo di circa 3 settimane, macerazione prefermentativa a freddo a circa 8 °C. Pigeage e rimontaggi per l'estrazione del colore e della struttura. Fermentazione con picco di temperatura intorno ai 30 °C. Macerazione post-fermentativa a 25 °C. Affinamento in botte (30%) e in vasca (70%) per 8-12 mesi con fermentazione malolattica. 25% di botti nuove.
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante, al naso aromi di frutta rossa accompagnati da note di violetta e sentori di sottobosco. In bocca il vino è fresco, succoso ed elegante

© 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