



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 altipiani 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 terroir è stato un pillole di un piccolo appezzamento di vigna ben identificato, e attentamente studiato, per il colore e della struttura. Fermentazione con post-fermentativa a 25 °C. Affinamento in botte (30%) e in vasca (70%) per 8-12 mesi con fermentazione malolattica. 25% di botti nuove semplicemente macerale. 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 prefermentativa a freddo a circa 8 °C. Pigeage e rimontaggi per l'estrazione del colore e della struttura. Fermentazione con post-fermentativa a 25 °C. Affinamento in botte (30%) e in vasca (70%) per 8-12 mesi con fermentazione malolattica. 25% di botti nuove semplicemente macerale. 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.

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

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