



ACQUISTATO IL

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2022

2022

Fresco, fruttato ed elegante

Svinando

La Vigna

Terreno marne contenenti calcare e argille

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Borgogna

Uve pinot nero 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vinificazione segue il metodo tradizionale, con una macerazione a freddo preferenziale che esalta gli aromi fruttati. L'affinamento avviene sulle fecce in botti di rovere, conferendo al vino una struttura e una profondità notevoli.

Sensazioni Colore rosso rubin, al naso aromi di frutta rossa e lampone croccante, ciliegia matura e ribes nero, a cui si aggiungono delicate note pepate. Al naso è pulito, fresco e molto espressivo. In bocca, invece, è fine ed elegante, con un corpo snello ma non debole, sostenuto da tannini maturi e vellutati che non graffiano, ma accarezzano. Nel finale, emergono sentori di sottobosco, come muschio e terra umida, che conferiscono una nota di piacevole complessità e profondità. È un vino succoso che scende giù che è un piacere.

Nonostante la Côte de Beaune si l'area della Borgogna più famosa per i maestosi vini bianchi, è anche la culla di rossi incredibilmente fini. Specialmente intorno alla Montagne de Corton, l'unica collina della Côte d'Or dove si produce sia un Grand Cru rosso (Corton) che uno bianco (Corton-Charlemagne). Bourgogne Pinot Noir di Pierre André arriva proprio da questo contesto magico, offrendoci un assaggio accessibile e autentico di una delle regioni più prestigiose al mondo. La storia del vino qui è secolare. Già nell'Alto Medioevo, infatti, la viticoltura era fiorente e la leggenda vuole che fu nientemeno che l'imperatore Carlo Magno a destinare una parte della collina di Corton a vigneto, dando il nome a uno dei vini bianchi più celebri in assoluto. Ma concentriamoci adesso su questa etichetta, Pinot Nero al 100%. Vitigno esigente che ama i climi freschi e i terreni calcarei. La filosofia di Pierre André è quella di intervenire il meno possibile, lasciando che il frutto esprima tutto il suo potenziale in relazione all'ambiente. La lavorazione inizia con una macerazione a freddo per estrarre con delicatezza gli aromi primari del frutto, preservandone la freschezza e la vivacità. Dopo la fermentazione, poi, il vino matura sulle fecce in botti di rovere. Questo affinamento è fondamentale perché il contatto con i lieviti esausti lo arricchisce, conferendogli una struttura più profonda e una rotondità al palato. Alla vista, si presenta di un bel rosso rubino brillante e luminoso. Al naso si viene subito conquistati da un mix invitante di aromi di frutta rossa e nera, come lampone croccante, ciliegia matura e ribes nero, a cui si aggiungono delicate note pepate. Al naso è pulito, fresco e molto espressivo. In bocca, invece, è fine ed elegante, con un corpo snello ma non debole, sostenuto da tannini maturi e vellutati che non graffiano, ma accarezzano. Nel finale, emergono sentori di sottobosco, come muschio e terra umida, che conferiscono una nota di piacevole complessità e profondità. È un vino succoso che scende giù che è un piacere.

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 sempre presente, iniziando dalla vinificazione, dove le diverse tecniche di vinificazione che, pur rimanendo tradizionali, si avvalgono di un'attrezzatura moderna per garantire la massima purezza.

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