



ACQUISTATO IL

Bourgogne AOC Pinot Noir 2022

2022

Fine e fruttato



Svinando

La Vigna

Terreno terreno argilloso calcareo

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp.

8000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Borgogna

Uve pinot nero 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Le uve vengono selezionate a mano sul tavolo di cornita, divise e spente in grappe d'aceto. La fermentazione e l'assemblaggio avvengono a temperatura controllata. Non vengono aggiunti lieviti artificiali, ma solo lieviti indigeni per preservare la tipicità del terroir e dell'annata. Pigiatura e rimontaggio manuali. Il vino viene quindi pressato e trasferito in botti di rovere. Affinamento 10-15 mesi circa, svinatura dopo la fermentazione malolattica. La filtrazione è leggera o addirittura inesistente per preservare gli aromi. L'imbottigliamento avviene nella tenuta.

Sensazioni

Fine, fruttato e facile da bere. Questo vino è una tipica rappresentazione del Pinot Nero.

Un vino che incarna l'eleganza senza essere pretenzioso: il Pinot Nero di Borgogna. E questo Bourgogne Rouge Côte d'Or di Domaine Vincent Bouzereau è il perfetto biglietto da visita per entrare in quel mondo. Siamo nel cuore pulsante della Borgogna, la Côte d'Or, una stretta striscia di terra lunga circa 60 km, divisa tra la Côte de Nuits e la Côte de Beaune, dove si trova Meursault, casa di Bouzereau. Il nome "Côte d'Or" deriva dal colore dorato che assumono i pendii dei vigneti quando le foglie di Pinot Nero e Chardonnay virano in autunno. Questa zona è un vero e proprio mosaico geologico: i suoli calcarei e argillosi, di origine giurassica, sono il segreto che regala al Pinot Nero la sua inconfondibile finezza e un'acidità vibrante, elementi cruciali per l'equilibrio. Pinot Nero 100%, le uve vengono selezionate a mano, diraspate e la fermentazione avviene con soli lieviti indigeni. Questa scelta non è casuale: è un modo per rispettare l'annata e il terroir, senza forzature. L'affinamento, che dura circa 10-15 mesi in botti di rovere, dona la giusta rotondità, e la decisione di non filtrare o di filtrare in modo molto leggero serve a preservare tutti quei profumi sottili e affascinanti che il Pinot Nero sa offrire. Nel calice si presenta con il suo tipico rosso rubino brillante, mai troppo scuro. Al naso regala un bouquet delizioso e invitante, con una predominanza di frutti rossi freschi, come ciliegia, lampone e ribes, spesso accompagnati da un delicato sentore floreale, quasi di violetta, e un tocco leggero di sottobosco o spezie dolci. Il corpo è snello e agile, ma non manca di carattere. Ha un tannino setoso e un'acidità ben integrata che lo rende incredibilmente scorrevole e facile da bere. Chiude pulito, lasciando un ricordo persistente di frutta croccante. Questo vino è pensato per essere goduto sin da giovane, apprezzando la sua freschezza esuberante, ma, in base all'annata, può regalare belle soddisfazioni anche tenuto in cantina per qualche anno.

Viaggio in Borgogna, e precisamente a Meursault, uno dei villaggi più iconici della Côte de Beaune. Epicentro mondiale dello Chardonnay. Qui affonda le sue radici Domaine Vincent Bouzereau. Vincent, affiancato dalla moglie Aline, considera il suo lavoro una vera e propria eredità morale. Per loro, ogni grappolo d'uva è un dono prezioso della natura, e la loro missione è quella di custodirlo e valorizzarlo al meglio. Vincent ha raccolto il testimone della tradizione familiare, e insieme ad Aline, ha gradualmente ampliato la tenuta, aggiungendo parcelle che raccontano ogni sfumatura di questo territorio. La filosofia del Domaine non è fatta di mode, ma di rispetto e meticolosità. L'approccio è quello della viticoltura rispettosa, in cui il lavoro in vigna è intenso, focalizzato sull'equilibrio naturale della pianta. Vincent sa che in grappe d'aceto la fermentazione e l'assemblaggio avvengono a temperatura controllata. Non vengono aggiunti lieviti artificiali, ma solo lieviti indigeni per preservare la tipicità del terroir e dell'annata. Pigiatura e rimontaggio manuali. Il vino viene quindi pressato e trasferito in botti di rovere. Affinamento 10-15 mesi circa, svinatura dopo la fermentazione malolattica. La filtrazione è leggera o addirittura inesistente per preservare gli aromi. L'imbottigliamento avviene nella tenuta.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821