ACQUISTATO IL .....

Bourgogne AOC Pinot Noir 2023 2023



Pinot Nero potente

Un Pinot Nero che ha un'anima coraggiosa e intensa, perfetto per chi cerca il vero volto della Borgogna, senza passare per i Grand Cru inaccessibili. Siamo a Chevannes, nel cuore della celebre Côte de Nuits, quella parte della Borgogna che ha fatto la storia dei grandi rossi mondiali. Qui, il vitigno principe è il Pinot Nero e si trova a casa sua, su terreni argillosi e calcarei che gli regalano finezza e struttura allo stesso tempo. David Duband utilizza uve provenienti da parcelle selezionate, spesso adiacenti a zone più blasonate, il che eleva la qualità in modo significativo. In cantina, poi, il rispetto per l'uva è massimo. David è un convinto sostenitore dell'agricoltura biologica e questa filosofia si riflette nel bicchiere. Il suo "segreto" è l'uso di almeno il 60% di uve intere, cioè con i raspi in fermentazione. Questo non è da tutti: è una tecnica antica che, se ben gestita, aggiunge una complessità straordinaria, strutturando il vino con tannini che sanno di spezie e terrosità, senza appesantirlo. Il risultato nel bicchiere si presenta come un vero e proprio concentrato di frutto maturo. Non i classici sentori eterei e leggeri. Al naso, al contrario, è una potenza che si fa sentire subito. Crème de cassis, sciroppo di more e gelatina di ribes rosso. In ultimo note di noce moscata e vaniglia tostata e richiami balsamici di bacche di ginepro. In bocca è robusto e intenso, ma non spigoloso. I tannini sono presenti, ancora ricchi, ma sono ben equilibrati da una piacevole sensazione tattile, quasi vellutata. Grazie alla sua struttura e alla spiccata intensità aromatica, il potenziale di invecchiamento è notevole. A tavola, invece, è il compagno ideale per piatti saporiti come un gustoso arrosto di vitello al ginepro e timo o delle golose lasagne con ragù di carne.

Quella di David Duband non è certo un'azienda blasonata e ferma nel tempo, ma una realtà dinamica che, in poco più di trent'anni, è diventata un punto di riferimento nella prestigiosa Côte de Nuits. Ci troviamo a Chevannes, un piccolo comune nel cuore delle Hautes-Côtes de Nuits. L'azienda ha radici che risalgono agli anni '60, ma è nel 1991 che il giovane David prende in mano le redini della cantina di famiglia, iniziando a imbottigliare con il proprio nome. David Duband è l'esempio perfetto di come si possa onorare una grande tradizione pur rivoluzionandola con intelligenza. Inizialmente, come molti della sua generazione, David produceva vini più "moderni": scuri, concentrati e con un uso marcato del legno, in linea con il gusto internazionale di quel periodo. Ma è nel 2008 che avviene la svolta decisiva, un vero e proprio "cambio di rotta" che lo ha consacrato. David ha compreso che il vero lusso della Borgogna è la finezza e la capacità del Pinot Nero di raccontare il suo spicchio di terra senza filtri. Oggi i suoi vini sono l'esatto contrario di quell'approccio: più leggeri, agili, vibranti e, soprattutto, fedelissimi ai terroir. La tenuta si estende su circa 17 ettari, un mosaico di vigne distribuite su ben 23 denominazioni, tra le più celebri della Côte de Nuits, come Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée e Nuits-Saint-Georges, arrivando fino ai leggendari Grand Cru come Chambertin e Clos de Vougeot.

La Vigna

Terreno	terreno limoso e ciottoloso
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

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 raccolte a mano, selezionate e vinificate con il 60% di uve intere. Durante gli 11 giorni di fermentazione in vasca, vengono effettuate dalle 5 alle 7 follature, oltre ai rimontaggi. Dopo la pressatura, i vini vengono lasciati decantare per 2 settimane e poi messi in botti. L'affinamento avviene al 100% in botti di 1, 2 o 3 anni. Dopo 12 mesi di affinamento, i vini vengono travasati in vasca, lasciati riposare per 3 mesi e imbottigliati senza filtrazione né chiarifica.
Sensazioni	Un naso potente e ampio di crème de cassis, sciroppo di more e gelatina di ribes rosso. Questa spiccata potenza aromatica tende alla noce moscata e alla vaniglia tostata, con aromi di foglie di shiso e bacche di ginepro. Palato robusto e intenso, tannini ancora ricchi, ma equilibrati con una piacevole sensazione tattile. Lunghezza equilibrata e salivante in bocca.

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