



ACQUISTATO IL .....

Bourgogne AOC Pinot Noir 2022

2022

## Pinot Nero potente



*Svinando*

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, sciropo 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 invecchiare 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 a circa 100% in botti, 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 chiarificazione.

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 a circa 100% in botti, 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 chiarificazione.

### Sensazioni

Un naso potente e ampio di crème de cassis, sciropo 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