



ACQUISTATO IL

Aloxe-Corton 2020

2020

Struttura impeccabile



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

112

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Borgogna

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Uve diraspate al 100% Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio per 15 giorni. 100% botti di rovere

Sensazioni

Vino di terroir e di carattere, che esprime l'autenticità della sua origine. Con una sottile profumazione di rovere che conferisce profondità e complessità, il frutto si esprime piacevolmente. I tannini mettono in risalto una struttura piacevole con un ottimo potenziale di invecchiamento.

Oggi ci troviamo sulla collina di Corton, dove i vigneti disegnano un anfiteatro naturale perfetto e il suolo profuma di ferro e storia. Qui, nel cuore della Côte de Beaune, sorge il borgo di Aloxe-Corton, un luogo che sembra essersi fermato nel tempo e che regala alcuni dei rossi più nobili e strutturati di tutta la Borgogna. Ne è un bel esempio questo Aloxe-Corton di Olivier Leflaive. I suoli sono un mosaico di marne calcaree e argille ricche di ferro, una combinazione che conferisce ai vini una potenza e una longevità fuori dal comune. Le correnti d'aria che scendono dai rilievi garantiscono una freschezza costante, permettendo alle uve di mantenere un equilibrio perfetto tra maturità zuccherina e tensione acida. Pinot Noir in purezza, il vitigno qui si esprime con toni più scuri e terrosi rispetto alla delicatezza dei comuni vicini. Le uve vengono diraspate al 100% per evitare note amaricanti troppo marcate, seguite da una fermentazione alcolica in vasche aperte della durata di 15 giorni. Il vino affronta poi un lungo affinamento di 16 mesi: i primi 12 mesi sono trascorsi interamente in botti di rovere, mentre gli ultimi 4 mesi vedono il passaggio in serbatoi di acciaio inox per stabilizzare il frutto prima dell'imbottigliamento. Rosso rubino profondo, quasi austero, al naso colpisce subito per il sottile profumo di rovere che non copre, ma anzi esalta la complessità del bouquet: frutti di bosco, ciliegia matura e sfumature di sottobosco si fondono a note leggermente speziate. In bocca è un vino di carattere. I tannini sono presenti e ben definiti, mettendo in risalto una struttura solida che accarezza la bocca senza mai risultare pesante. Il finale è persistente e richiama la mineralità del suolo. Ottimo il suo potenziale di invecchiamento. La sua struttura tannica e la complessità aromatica gli permettono di evolvere con grazia per i prossimi 10-12 anni, trasformando la vivacità del frutto in note terziarie di cuoio e tabacco. In pratica è una bottiglia da dimenticare in cantina per qualche anno se si vuole godere della sua massima espressione.

Maison Olivier Leflaive si trova a Puligny-Montrachet, uno dei villaggi più prestigiosi della Côte de Beaune, in Borgogna. Questa maison non è solo un'azienda vinicola, ma un punto di riferimento per chiunque cerchi la purezza espressiva dello Chardonnay e la finezza del Pinot Nero. La storia dei Leflaive in Borgogna affonda le radici nel XVIII secolo, ma è nel 1984 che Olivier decide di intraprendere un percorso tutto suo. Dopo aver co-gestito il leggendario Domaine Leflaive insieme allo zio Vincent e alla cugina Anne-Claude, pioniera della biodinamica, Olivier sceglie di fondare la sua attività di négociant-éleveur. A differenza dei commercianti tradizionali che acquistano le uve ancora sulla pianta. Questo gli permette di inviare le proprie squadre a vendemmia e di controllare ogni fase, dalla vigna alla bottiglia, garantendo uno stile che è diventato un marchio di fabbrica: precisione, equilibrio e una fedeltà assoluta al terroir. La forza di Olivier Leflaive risiede nella sua incredibile conoscenza della Côte d'Or. L'azienda gestisce circa 120 ettari di vigneto (di cui 17 di proprietà), spaziando tra i nomi che fanno sognare ogni appassionato: Puligny-Montrachet, Meursault, Chassagne-Montrachet e i mitici Grand Cru come Bâtard-Montrachet.

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