



ACQUISTATO IL

Pernand-Vergelesses Rouge 2021

2021

Verticalità e finezza



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

35

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Borgogna

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Uve diraspate al 100% Fermentazione alcolica in vasi di legno per 15 giorni. Dopo 15 giorni di riposo, il vino viene trasferito in botti di rovere (di cui il 15% di rovere nuovo) per 16 mesi. I primi 12 mesi sono trascorsi interamente in botti di rovere, con un utilizzo molto discreto di legno nuovo (solo il 15%) per non coprire i profumi varietali. Gli ultimi 4 mesi di riposo avvengono invece in serbatoi di acciaio inox. Al naso, accanto ai classici sentori di piccoli frutti rossi, emergono note curiose di pomodoro fresco e uva spina che conferiscono al bouquet un carattere vibrante. In bocca è una carezza. Si presenta morbido, vellutato e con una progressione gustativa che invita continuamente al sorso successivo. E' un vino che non stanca mai, capace di risultare profondo ma allo stesso tempo incredibilmente facile da bere. Non a caso a tavola è un vero asso nella manica. Perfetto con un filetto di tonno scottato al pepe, si sposa bene anche con una tagliata di manzo o con un tagliere di salumi artigianali durante un aperitivo gourmet tra amici.

Sensazioni

Il profumo è particolare, con note di pomodoro fresco e uva spina, che conferiscono carattere e freschezza. Al palato si presenta morbido e vellutato, con una sensazione dissotillante, per momenti conviviali e freschi.

Pernand-Vergelesses, un borgo pittoresco che sembra uscito da una cartolina d'altri tempi, si trova in una valle fresca e ventilata. Qui nasce il Rouge di Olivier Leflaive, nobile Pinot Noir che nasconde un'anima conviviale e una freschezza quasi dissetante che lo rende unico nel suo genere. Ma procediamo con ordine. Il territorio di Pernand-Vergelesses è caratterizzato da una complessa esposizione solare e da suoli ricchi di ciottoli calcarei e marne ferruginose. Sebbene la zona sia famosa per i bianchi, i rossi di Pernand sono la vera chicca per gli intenditori. Crescendo su terreni che guardano a est e sud-est, il Pinot Noir sviluppa qui una mineralità gessosa e una vivacità aromatica che lo distingue dalle versioni più "muscolose" dei villaggi vicini. La denominazione Pernand-Vergelesses AOC, pur essendo situata a ridosso di famosi Grand Cru, ha saputo mantenere un profilo di grande autenticità e un ottimo rapporto tra qualità e prezzo. Una denominazione che premia chi cerca vini dinamici, capaci di esprimere la verticalità del terroir senza risultare mai troppo pesanti o eccessivamente estratti. Pinot Noir al 100%, le uve vengono diraspate al 100% per garantire la massima pulizia del frutto e la fermentazione alcolica avviene in vasche aperte per circa 15 giorni, permettendo un controllo accurato dell'estrazione. Segue un affinamento di ben 16 mesi: i primi 12 mesi sono trascorsi interamente in botti di rovere, con un utilizzo molto discreto di legno nuovo (solo il 15%) per non coprire i profumi varietali. Gli ultimi 4 mesi di riposo avvengono invece in serbatoi di acciaio inox. Al naso, accanto ai classici sentori di piccoli frutti rossi, emergono note curiose di pomodoro fresco e uva spina che conferiscono al bouquet un carattere vibrante. In bocca è una carezza. Si presenta morbido, vellutato e con una progressione gustativa che invita continuamente al sorso successivo. E' un vino che non stanca mai, capace di risultare profondo ma allo stesso tempo incredibilmente facile da bere. Non a caso a tavola è un vero asso nella manica. Perfetto con un filetto di tonno scottato al pepe, si sposa bene anche con una tagliata di manzo o con un tagliere di salumi artigianali durante un aperitivo gourmet tra amici.

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 di 15 anni. Dopo 15 anni di lavoro, Olivier e i suoi collaboratori, insieme allo zio Vincent e alla cugina Anne-Claude, pioniera della biodinamica, Olivier sceglie di fondare la sua attività di *negociant-éleveur*. A differenza dei commercianti tradizionali che acquistano il vino già fatto, Olivier ha rivoluzionato il sistema acquistando le uve ancora sulla pianta. Questo gli permette di inviare le proprie squadre a vendemmiare 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 territorio. 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