ACQUISTATO IL .....

Bourgogne AOC Pinot Noir 2023 2023



La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione in botti di rovere. Affinamento dal 12 al 18 mesi in vecchie botti di rovere
Sensazioni	

Vino "base" o rosso Premium?

Questo Pinot Noir di Domaine Philippe Livera è quel vino "base" in grado di regalare emozioni da grande rosso Premium. Il vino che non ti aspetti. Siamo nel cuore della Côte de Nuits, dove il terreno non regala nulla ma restituisce capolavori a chi sa ascoltarlo. La sede della cantina si trova a Gevrey-Chambertin, un nome che agli appassionati fa brillare gli occhi. Philippe Livera gestisce questa realtà familiare con un approccio che definire artigianale è quasi riduttivo. Le vigne che danno vita a questo rosso beneficiano della vicinanza ai cru più blasonati del villaggio. Il suolo è un mosaico di marne calcaree e argilla che obbliga le radici a scendere in profondità per cercare nutrimento. Non a caso questa etichetta si comporta come un "piccolo Gevrey" a tutti gli effetti. Pinot Nero in purezza, in queste parcelle il grappolo raggiunge una maturazione fenolica ottimale grazie a un'esposizione solare che protegge i frutti dai picchi di calore eccessivi. In cantina le uve vengono diraspate totalmente per evitare che i raspi rilascino tannini verdi o amari. La fermentazione avviene in botti di rovere cercando di estrarre colore e aromi in modo gentile. Successivamente il vino riposa dai 12 ai 18 mesi in vecchi legni. L'uso di botti non nuove è una scelta precisa. Serve a far respirare il liquido e ad ammorbidire la trama tannica senza coprire il frutto con sentori di vaniglia o tostatura invadente. È una gestione del tempo che premia la pazienza e la finezza. Rosso rubino luminoso e trasparente, il naso è un'esplosione di piccoli frutti rossi come il ribes e la marasca selvatica. Con il passare dei minuti emergono note terrose di sottobosco e un accenno di pepe bianco. In bocca l'attacco è fresco e scattante. Il tannino è presente ma setoso, quasi come una carezza sul palato. Il finale è pulito e lascia un ricordo sapido che invoglia subito a un altro sorso.

Benvenuti a Gevrey-Chambertin, nel cuore della prestigiosa Côte de Nuits, dove il Pinot Noir raggiunge vette di eleganza e potenza difficili da eguagliare altrove. Qui ha sede il Domaine Philippe Livera, una realtà che incarna perfettamente lo spirito della Borgogna più autentica, fatta di tradizioni familiari tramandate con discrezione e di un legame viscerale con la propria terra. Sebbene la famiglia Livera coltivi la vite in queste zone da generazioni, il Domaine ha vissuto una vera e propria svolta qualitativa negli ultimi anni. Fondata originariamente come Domaine des Tilleuls, l'azienda ha cambiato nome con l'arrivo alla guida di Philippe Livera, oggi affiancato dal figlio Damien. Ed è proprio Damien che ha portato una ventata di energia e una visione moderna, pur restando fedele ai valori classici della denominazione. Sotto la sua gestione, il Domaine ha iniziato a imbottigliare una quota sempre maggiore della produzione propria, sottraendola ai grandi "négociant" per valorizzare l'identità unica dei propri vigneti. Oggi l'azienda può contare su circa 8 ettari di vigne, gran parte delle quali si trovano proprio all'interno del comune di Gevrey-Chambertin. Il fiore all'occhiello sono senza dubbio le Vieilles Vignes (vigne vecchie) dove molti ceppi superano i 60 o 70 anni d'età.

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