ACQUISTATO IL .....

"Heritage" Bourgogne Blanc AOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	Argilloso, ricco di granito
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Chardonnay, Pinot Beurot, Pinot Bianco
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Uve diraspate, fermentazione in barriques di rovere e affinamento da 10 a 18 mesi sui lieviti. Si passa
Sensazioni	

Complessità aromatica

Alzi la mano chi ha mai sentito il nome "Pinot Beurot". Non preoccupatevi se siete tra i tanti che non hanno mai sentito questo nome. Si tratta, infatti, dell'antico nome locale del Pinot Grigio, battezzato così dai monaci cistercensi per il colore grigiastro dei suoi acini, simile a quello dei loro rozzi mantelli di lana detti appunto "bure". Questo Heritage di Domaine Romuald Petit nasce proprio dal desiderio di preservare questo pezzo di storia. Ci troviamo a Saint-Véran, nella parte più meridionale della Borgogna, dove il paesaggio si addolcisce e il sole scalda con più decisione rispetto alla Côte d'Or. Qui i terreni sono un mosaico di argilla e calcare con venature granitiche che regalano al vino una grinta minerale inaspettata. Romuald Petit gestisce la tenuta applicando un filosofia biologica rigorosa: niente scorciatoie chimiche, solo un profondo rispetto per la terra che si riflette in ogni sorso. In questo blend lo Chardonnay apporta struttura ed eleganza, il Pinot Bianco regala freschezza citrina, mentre il prezioso Pinot Beurot aggiunge una rotondità speziata e una complessità aromatica fuori dal comune. Le uve vengono diraspate completamente per garantire pulizia aromatica. La fermentazione si svolge in barrique di rovere, seguita da un affinamento che può durare dai 10 ai 18 mesi, sempre in legno. Nel calice si presenta di una veste dorata brillante, con riflessi che virano verso il paglierino carico. Al naso, pesca bianca, fiori d'acacia e una punta di pepe bianco tipica del Beurot, il tutto incorniciato da una sottile nota di crosta di pane tostata. In bocca è pieno, avvolgente, quasi burroso, ma subito rinfrescato da una scia sapida che invita immediatamente a un altro sorso. Il finale è lungo e pulito, con un ritorno di nocciola tostata che resta impresso. Volete metterlo a proprio agio in tavola? Provatelo con delle scaloppine di pollo ai funghi o perfino con un risotto ai frutti di mare. L'unico limite è la nostra fantasia.

Siamo nella Borgogna del sud, un territorio dove il paesaggio sembra quasi sfumare dolcemente verso il Beaujolais. Qui, nel pittoresco villaggio di Saint-Vérand, si trova il Domaine Romuald Petit, una realtà che incarna perfettamente l'essenza della viticoltura artigianale francese: mani sporche di terra, sguardo rivolto al futuro e un rispetto reverenziale per ciò che la natura offre. Romuald Petit è un vignaiolo, custode di paesaggi. Sebbene l'azienda sia cresciuta costantemente negli anni, Romuald è riuscito a mantenere intatta l'impronta familiare e l'approccio meticoloso della piccola produzione. Il cuore del suo lavoro risiede in un patrimonio viticolo straordinario. Le sue vigne sono un affinamento di 10 a 18 mesi sui lieviti. Si passa da impianti giovani (tra i 5 e i 15 anni) a veri e propri monumenti storici, con ceppi che superano il secolo di vita, piantati subito dopo la crisi della fillossera. Questa diversità permette a Romuald di giocare con sfumature incredibili: se le piante giovani portano freschezza e brio, le "Vieilles Vignes" (le vecchie vigne) regalano concentrazione, struttura e una profondità che solo il tempo sa costruire. Il Domaine si estende su circa 16 ettari, abbracciando alcune delle denominazioni più affascinanti della zona.

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