ACQUISTATO IL .....

Bourgogne Pinot Noir 2023 2023

Fine e fragrante



Quale altro vitigno al mondo, se non il Pinot Nero, possiede la straordinaria capacità di tradurre la complessità di un territorio in pura poesia? Maison Joseph Drouhin con il suo Bourgogne AOC Pinot Noir celebra proprio questo fenomeno unico al mondo. Da ben quattro generazioni la famiglia Drouhin gestisce i propri vigneti con un approccio pionieristico volto alla totale sostenibilità. La maison ha infatti convertito l'intera proprietà all'agricoltura biologica e biodinamica, bandendo i prodotti chimici di sintesi. Questa scelta rigorosa permette alle piante di assorbire l'essenza più autentica di una terra unica al mondo. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo nel cuore della Borgogna, una regione vitivinicola leggendaria, dove la geologia racconta storie vecchie di milioni di anni. Il terreno qui è un mosaico straordinario composto prevalentemente da marne calcaree e argille risalenti all'era giurassica. Questo specifico suolo possiede la magica capacità di regolare l'idratazione delle viti, costringendo le radici a scendere molto in profondità. Le colline beneficiano di un clima temperato continentale con inverni rigidi ed estati calde, dove le costanti brezze settentrionali proteggono i grappoli dall'umidità. Questa combinazione tra microclima e terra gessosa dona ai vini rossi locali quella inconfondibile finezza aristocratica. Pinot Nero in purezza, in questo vino riesce a esprimere contemporaneamente una struttura setosa e una freschezza vibrante che nessun'altra uva sa replicare. Vendemmia rigorosamente manuale, in cantina i grappoli biologici affrontano una pressatura soffice e una successiva fermentazione a temperatura controllata. I tecnici eseguono macerazioni estremamente delicate per evitare l'estrazione di tannini duri o spigolosi. L'affinamento si sviluppa poi per diversi mesi, in parte in vasche di acciaio inox e in parte in botti di rovere francese. La maison utilizza il legno nuovo con estrema parsimonia. Questo accorgimento serve a donare complessità e stabilità al vino, senza mai coprire la naturale fragranza del frutto. Nel calice il vino brilla di un colore rosso rubino trasparente e luminoso, tipico della varietà. Al naso l'impatto è intensamente fruttato e si apre con aromi croccanti di ciliegia fresca, lampone e ribes rosso. Bastano pochi istanti per veder emergere delicate sfumature di violetta e una sottile traccia di spezie dolci. In bocca il sorso si rivela morbido, elegante e incredibilmente scorrevole. L'equilibrio è perfetto grazie a tannini setosi e a una piacevole freschezza. Il finale è armonioso, pulito e impreziosito da una leggera nota minerale. Potete dimenticarlo in cantina tranquillamente dai 3 ai 5 anni. Il tempo giocherà a suo favore, evolvendo i profumi verso note calde di sottobosco. A tavola questo rosso sa davvero il fatto suo e dimostra una versatilità straordinaria.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo con presenza di marne e pietrisco calcareo
Esposizione	est, sud-est
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 6 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve provengono da diversi vigneti selezionati della Borgogna, scelti per esprimere al meglio il carattere autentico del Pinot Nero. Dopo la raccolta manuale, la fermentazione avviene a temperatura controllata con macerazioni delicate per preservare eleganza aromatica e finezza tannica. L'affinamento si svolge in parte in acciaio e in parte in botti di rovere francese, con utilizzo moderato di legno nuovo, così da mantenere freschezza e purezza espressiva del frutto.
Sensazioni	Rosso fine e fragrante, con aromi di ciliegia fresca, lampone, ribes rosso e leggere sfumature floreali e speziate. Al palato è morbido, elegante e scorrevole, sostenuto da tannini delicati e da una piacevole freschezza che dona equilibrio e bevibilità. Il finale è armonioso, pulito e caratterizzato da una sottile nota minerale tipicamente borgognona.

C'è un nome che evoca immediatamente il fascino senza tempo, la finezza e la straordinaria complessità della Borgogna. E' quello di Joseph Drouhin. La maison, fondata nel 1880 nel cuore storico di Beaune, da oltre un secolo un punto di riferimento per chiunque voglia accostarsi ai grandi vini francesi. Giunta oggi alla quarta generazione con la quinta che ha già iniziato a muovere i primi passi in azienda, la famiglia Drouhin porta avanti una storia fatta di intuizioni felici, profondo rispetto per la natura e una passione che si tramanda come il più prezioso dei patrimoni. La tenuta si sviluppa su un vero e proprio mosaico di suoli e si estende su circa 80 ettari che toccano le

denominazioni più prestigiose della regione: dalle colline calcaree di Chablis alla leggendaria Côte d'Or, fino alla Côte Chalonnaise. In Borgogna il concetto di terroir non è una semplice parola, ma una filosofia di vita: ogni singola parcella, chiamata "climat", possiede un'identità unica, influenzata dalle sfumature del suolo e dal microclima. L'obiettivo di Joseph Drouhin è proprio questo: fare in modo che ogni bottiglia diventi il racconto fedele del fazzoletto di terra da cui proviene. Per farlo, i vitigni simbolo della regione, lo Chardonnay e il Pinot Nero, vengono ascoltati e assecondati, mai forzati. Ciò che rende la Maison un vero e proprio pioniere nel mondo del vino è stata la scelta, intrapresa fin dagli anni '80, di abbracciare una viticoltura totalmente biologica e biodinamica, molto prima che diventasse una tendenza globale.

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