ACQUISTATO IL .....

Savigny-les-Beaune Rouge AOC 2021 2021



La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo con presenza di marne calcaree e suoli ricchi di pietrisco
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 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente nei vigneti della Côte de Beaune e selezionate con attenzione per preservarne qualità e precisione aromatica. La fermentazione avviene a temperatura controllata con macerazioni delicate, così da favorire estrazione elegante e finezza tannica. L'affinamento prosegue per diversi mesi in botti di rovere francese, solo in parte nuove, per sviluppare complessità senza coprire l'identità territoriale del vino.
Sensazioni	Elegante e raffinato, esprime profumi di ciliegia matura, fragoline di bosco, violetta e leggere note speziate e boisé. Il sorso è setoso, fresco e armonioso, con tannini fini e ben integrati che accompagnano un finale persistente e delicatamente minerale. Un Pinot Nero di grande equilibrio, capace di unire immediatezza e profondità.

Un vero velluto

Tra i filari ordinati di una delle vigne più antiche e affascinanti di tutta la Francia. Questo grande rosso nasce proprio lì, per mano di una cantina leggendaria che ha deciso di mettere al bando la chimica per scommettere tutto sul rispetto assoluto dell'ecosistema. Maison Joseph Drouhin cura le sue parcelle a Savigny-lès-Beaune. Si tratta di un incantevole borgo vinicolo situato a pochissimi chilometri dalla capitale storica dei vini di Borgogna. Questa zona è caratterizzata da colline sinuose che si aprono a ventaglio e che godono di una protezione naturale contro i venti freddi del nord. I terreni presentano una composizione magnifica, dove la roccia calcarea si mescola a strati di marna e argilla ideali per trattenere l'umidità. L'intera tenuta viene gestita seguendo i principi rigorosi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Una filosofia produttiva faticosa ma necessaria per far parlare il terreno direttamente nel bicchiere, senza filtri. I rossi di questa specifica area sono storicamente rinomati per la loro capacità di unire una piacevole immediatezza a una straordinaria profondità evolutiva. Il merito di questo miracolo enologico va al Pinot Nero, vinificato in purezza. Questo vitigno è famoso per il suo carattere capriccioso e richiede una dedizione quasi maniacale. Tra queste vigne trova però il suo habitat ideale, traducendo le sfumature del suolo in una finezza che lascia il segno. Vendemmia rigorosamente a mano, prima della pressatura i grappoli vengono accuratamente selezionati. La fermentazione si svolge a temperatura controllata all'interno di vasche termoregolate. Gli enologi scelgono di effettuare macerazioni molto delicate per estrarre solo i tannini più nobili e setosi, preservando la freschezza del frutto. Il vino poi riposa per diversi mesi in botti di rovere. La percentuale di legno nuovo è calibrata al millimetro per arricchire la complessità aromatica senza mai coprire l'identità territoriale dell'uva. Veste rosso rubino, limpida e trasparente come vuole la migliore tradizione borgognona, al naso si viene avvolti da un bouquet raffinato, dove spiccano la ciliegia matura e le fragoline di bosco appena colte. In seconda battuta emergono i sentori floreali di violetta, arricchiti da un sottofondo di spezie dolci e da un delicato accenno boisé dovuto all'uso sapiente del legno. In bocca è un vero velluto. Il sorso si rivela fresco, armonioso e sorretto da tannini finissimi e integrati a regola d'arte. Il finale si allunga su note piacevolmente minerali. Buono già oggi, questo Pinot Nero possiede un potenziale d'invecchiamento eccellente, stimato tra i cinque e gli otto anni dalla vendemmia. L'ottima spalla acida e l'equilibrio generale gli permetteranno di evolvere magnificamente, sviluppando sfumature terrose di sottobosco senza perdere la sua vibrante freschezza.

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