



ACQUISTATO IL

Bourgogne Aligoté AOC 2025

2025

La Borgogna fresca, vivace e minerale nel calice



Svinando

Dalla prestigiosa Borgogna arriva un bianco che sorprende per freschezza, vivacità e autentico carattere francese. Il Bourgogne Aligoté di Nicolas Potel nasce da un vitigno storico della regione, capace di regalare vini eleganti e ricchi di personalità. Nel calice si presenta con un luminoso colore giallo paglierino dai delicati riflessi verdolini, mentre al naso sprigiona fragranti note di agrumi freschi, fiori bianchi e mela, accompagnate da sottili sfumature minerali. Al palato è vivace, armonioso e piacevolmente sapido, con una freschezza irresistibile che invita subito a un nuovo sorso. Perfetto dall'aperitivo ai piatti di pesce, è una piccola gemma della Borgogna tutta da scoprire.

Nata nel cuore della Borgogna nel 1996, Maison Nicolas Potel porta il nome di uno dei protagonisti più apprezzati dell'enologia borgognona. Forte di una profonda conoscenza del territorio e di una tradizione familiare legata al mondo del vino, la maison si è affermata grazie a etichette capaci di valorizzare l'identità dei più prestigiosi vigneti della regione. Eleganza, autenticità ed espressione del terroir sono i tratti distintivi di una produzione che racconta tutto il fascino della grande Borgogna.

La Vigna

Terreno	suoli ricchi di calcare
Esposizione	Est, Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Borgogna
Uve	Aligoté 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Sushi

Vinificazione Il vino nasce da uve Aligoté, storico vitigno bianco della Borgogna, selezionate per conservarne freschezza e tipicità varietale. Le fermentazioni vengono condotte nel rispetto delle caratteristiche dell'annata, limitando gli interventi enologici non indispensabili. L'affinamento è impostato per preservare la vivacità, la componente agrumata e la naturale tensione acida dell'Aligoté.

Sensazioni Nel calice si presenta di colore giallo oro chiaro, attraversato da luminosi riflessi verdolini. Il profilo aromatico è fresco e immediato, con note di limone, pompelmo e mela verde. Seguono delicati richiami floreali di tiglio, biancospino e caprifoglio, accompagnati da una sottile vena minerale. Al palato è secco, vivace e scorrevole, sostenuto dalla tipica acidità del vitigno Aligoté. Il sorso è lineare e preciso, con piacevoli sensazioni agrumate e una leggera sapidità. La chiusura è fresca, pulita e persistente, ideale per chi ama i bianchi tesi e dinamici.

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