



ACQUISTATO IL

Côte De Nuits Villages Vieilles Vignes 2020

2020

Vino di grande cuore



Domaine de Bellene propone un interessante rosso di Borgogna, Côte De Nuits Villages Vieilles Vignes. Per gli esperti basta questo nome a evocare un vino di grande personalità. La menzione Villages, infatti, fa riferimento a vigne particolarmente vocate, situate solo dove le condizioni, di suolo clima ed esposizione, sono ottimali. Vieilles Vignes, invece, è indice del fatto che questo rosso, 100% Pinot Noir, nasce esclusivamente dalla lavorazione di uve provenienti da vigneti storici, con un'età che può arrivare a oltre un secolo. In cantina la vinificazione prevede una fermentazione ad alta temperatura, con assaggi giornalieri, in vasche di acciaio. Al termine di questa fase di trasformazione, dopo la svinatura e la malolattica, il vino viene passato in botti di rovere per un periodo di maturazione della durata di almeno un anno. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso cremisi che vira al granato con il passare degli anni. Al naso gli aromi seguono lo spettro classico del Pinot Noir, con note di ciliegia, uva spina e il ribes nero, fino ad arrivare alle note di sottobosco, funghi e spezie come la cannella. Vino di grande cuore e potente, in bocca si rivela pieno e carnoso, con tannini ben levigati e piacevoli. La sua grande struttura lo rende perfetto come vino da abbinare a piatti saporiti, carni succose come il maiale arrosto o l'agnello. Ottimo con formaggi dal sapore ben marcato.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	vino rosso fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% pinot nero
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 12 anni
Abbinamento	La sua struttura lo abbina con frattaglie arrostate o fritte, carni succose come il maiale arrosto o in salsa, l'agnello arrosto o il vitello brasato. Va meglio con formaggi con un sapore ben marcato come Époisses, Langres, Ami du Chambertin.
Vinificazione	fermentazione ad alte temperature, con assaggi giornalieri in vasche di acciaio. Affinamento per oltre un anno in botti di legno
Sensazioni	Di colore rosso cremisi che vira al granato con l'età, al naso gli aromi seguono uno spettro classico del Pinot Noir, esprimendosi con note di ciliegia, uva spina e il ribes nero fino alle note di sottobosco, funghi e spezie come la cannella. In bocca è un vino di grande cuore, potente in bocca, pieno e carnoso, e i suoi tannini sono ben levigati

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821