



ACQUISTATO IL .....

La Reine Pedauque Vosne-Romanée AOC 2020

2020

## Nobile origine



Svinando®

Il "segreto" di questo vino risiede senza dubbio nella sua origine nobile. Stiamo parlando, infatti, di un rosso, 100% Pinot Noir, proveniente da una delle zone più vocate "al mondo" per la coltivazione di questo vitigno. Vosne-Romanée, infatti, si trova nel cuore della Côte de Nuits, Borgogna, a pochi passi dal celebre villaggio che ha dato vita ai più straordinari (e costosi) Pinot Nero. Qui diversi elementi concorrono alla nascita di grandi vini. A partire dal terreno che si distingue per la notevole presenza di calcare e marna argillosa. Reine Pédauque raccoglie le sue uve a perfetta maturazione e, una volta in cantina, dopo una macerazione a freddo, segue una fermentazione in acciaio che dura almeno tre settimane. Dopo la fermentazione e la malolattica, poi, il processo si conclude con un affinamento in barrique per un periodo di 8-16 mesi. In questo caso vengono utilizzate botti nuove al 20-30%. Le altre, invece, sono di secondo e terzo passaggio. Nel calice di presenta di un bel colore intenso e granato. Al naso sorprende per le delicate sfumature di rosa appassita e frutti rossi, accompagnate da un leggero tocco di tabacco. In bocca, invece, è piacevolmente (e giustamente) strutturato. Gradevolmente tannico, fine e persistente. Questo vino si sposa splendidamente con carni bianche e selvaggina. Ottimo compagno anche per formaggi a media stagionatura.

Si trova a Meursault, nel cuore della Côte de Beaune. La Reine Pédauque è una realtà produttiva della Borgogna che propone vini provenienti da alcune delle più prestigiose AOC della Côte d'Or. Da sempre attenti all'innovazione e alle esigenze del mercato, è stata tra le prime tenute a organizzare visite per i consumatori. Innovazione che però non riguardano la produzione di uve che, come da tradizione della regione, si limita a due sole varietà, il Pinot Noir e Chardonnay, con una piccola percentuale di Aligoté.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Misto impasto
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Rosso AOC
<b>Provenienza</b>	Borgogna
<b>Uve</b>	Pinot nero 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne.

### Vinificazione

**Sensazioni** Frutti rossi, Rosa appassita, Tabacco

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