



Bourgogne Pinot Noir

100% Pinot Nero

Zona di Produzione: Borgogna, Côte de Nuits

Terreno: limo e ciottoli

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono selezionate e

vinificate con il 50% dei grappoli interi. Durante i 17 giorni di fermentazione, vengono effettuate 5-7 follature e rimontaggi. Dopo la pressatura, il vino viene lasciato decantare per 2 settimane prima di essere trasferito in botte

Affinamento: 30% in botti nuove, 70% in botti usate da 1 a 3 anni. Dopo 14 mesi in botte, il vino viene travasato in vasche dove riposa per 3 mesi prima di essere imbottigliato senza chiarifica e filtrazione

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: note di frutti di bosco, peonia, leggere sfumature speziate e accenti minerali

Sapore: fine, morbido, raffinato, minerale e dalla trama tannica ben integrata

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 12,5% vol