BOURGOGNE PINOT NOIR

Uve: Pinot Nero (100%)

Alcool: 13%

Allergeni: Nessun allergene identificato

VINIFICAZIONE

Coltura ragionata.

Diraspatura totale, follature frequenti.

Invecchiato in botti di rovere.

Suoli argilloso-calcarei.

DEGUSTAZIONE

OCCHIO: Colore rubino, limpido, riflessi rubino.

SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 14° e 16°

INVECCHIAMENTO: Da consumarsi tra il 2020 e il 2028

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni rosse, Selvaggina, Pollame, Formaggi

Prodotto da un piccolo appezzamento di viti situato nel comune di Pierreclos,

il Borgogna rosso è stato poi invecchiato per 12 mesi in botti di rovere.