

## BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR



La Borgogna riunisce tutte le condizioni ideali per la coltivazione del Pinot Nero. Qui restituisce le più piccole variazioni del terroir in cui è piantato, esprimendosi come non può fare altrove.

Vigneto Côte Chalonnaise

Vitigno: Pinot Nero

Terreno: Argilloso-calcareo

Superficie: 0,7 ha

Esposizione: Sud-Est

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo per 10 giorni, rimontaggi e follature con controllo della temperatura per tutto il periodo della fermentazione.

Invecchiamento in botti e in vasche di acciaio inox. 10 mesi in botti da 450 L poi 4 mesi di maturazione in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Al naso, il Pinot Nero offre nei suoi primi anni una varietà di aromi che vanno dai frutti rossi freschi (ribes nero, ciliegia). Al palato è piuttosto rotondo, con tannini decisi ma delicati.

Abbinamento cibo - vino

La sua accessibile freschezza e morbidezza fruttata sono ideali per le vostre cene: aperitivi a base di tapas fresche e saporite, un brunch con uova alla coque alle erbe, funghi ripieni di gamberetti e formaggio fresco con erba cipollina, pesce arrosto, verdure arrosto con feta, spinaci e ricotta, ravioli, pollo al limone e formaggio di capra.

Temperatura di servizio: 14°C

