

BOURGOGNE • HAUTES-CÔTES DE NUITS

ROUGE



Uvaggio:

100% Pinot Noir.

Affinamento:

dopo la svinatura, la pressatura e la decantazione, il vino viene messo in barrique per svolgere la fermentazione malolattica e iniziare l'invecchiamento per circa 18-20 mesi complessivi. Un solo travaso e nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento: 2/3 della denominazione in botti di legno con il 20% massimo di botti nuove. 1/3 in tino di gres. Successivamente da 4 a 6 mesi sfuso in vasche di acciaio inox.

Note di degustazione:

colore rubino brillante. All'olfatto si distinguono profumi di frutti di bosco maturi, con una nota gessosa. Al palato l'attacco è deciso e snello, finale fresco.

Temperatura di servizio: 15/16° C.