

COTEAUX BOURGUIGNONS • PINOT-NOIR

ROUGE



Uvaggio:

100% Pinot Noir.

Affinamento:

dopo pigiatura e decantazione, il vino viene messo in botti da 228 litri, di almeno 5 anni di età per svolgere la fermentazione malolattica prima dell'affinamento per circa 12 mesi. Prima dell'imbottigliamento è previsto un solo travaso e nessuna filtrazione.

Note di degustazione:

colore rubino intenso. Al naso, grande intensità con sentori di frutti rossi. Al palato vengono esaltate la freschezza e la sensazione delicatamente gourmet.

Temperatura di servizio: 15/16° C.