



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Gamay 100%

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei e granitici.

PRESENTAZIONE

In questo vino, il Pinot Nero, piantato su terreni argillo-calcarei, porta eleganza e finezza, mentre il Gamay, piantato su terreni calcarei o granitici, gioca sul fruttato e la rotondità.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Macerazione fermentativa in vasche in acciaio inossidabile termoregolate per 16-18 giorni.

Affinamento: 85-90% in vasche in acciaio inossidabile e 15-10% in botti di rovere per 9-11 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo fresco e raffinato con note di frutti rossi e neri (lampone, ribes nero...). Bocca carnosa, morbida e ben equilibrata. Bel finale fresco e fruttato.

SERVIZIO

Servire a 14-15°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare 3-4 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatto di salumi

Carni e pollame grigliati o arrostiti

Formaggi poco stagionati

