



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNI

Gamay 65%, Pinot Noir 35%

TERRITORIO

Terreni argillo-calcarei e granitici

PRESENTAZIONE

I grappoli di Pinot Noir e Gamay che hanno dato origine a questo vino provengono da vigneti situati in Costa d'Oro e a nord della Saona e Loira e vengono vinificati insieme. Il Pinot Noir, su terreni argillo-calcarei, conferisce eleganza e finesse, mentre il Gamay, su terreni calcarei o granitici, si esprime attraverso il fruttato e la rotondità.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Macerazione fermentativa in vasche in acciaio inossidabile termoregolate per 12-14 giorni.

Affinamento in vasche in acciaio inossidabile per 8-9 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo molto fresco con note fruttate (lampone, fragolina di bosco). In bocca è tutto piacere: morbido, con delicatezza e una materia armoniosa. Finale di freschezza con alcune note di tabacco biondo.

SERVIZIO

Servire a 14-15°C.

Da gustare nella sua giovinezza o entro 3 anni per conservare il piacere del frutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatto di salumi

Carni e pollame alla griglia o arrosto

Formaggi poco stagionati

