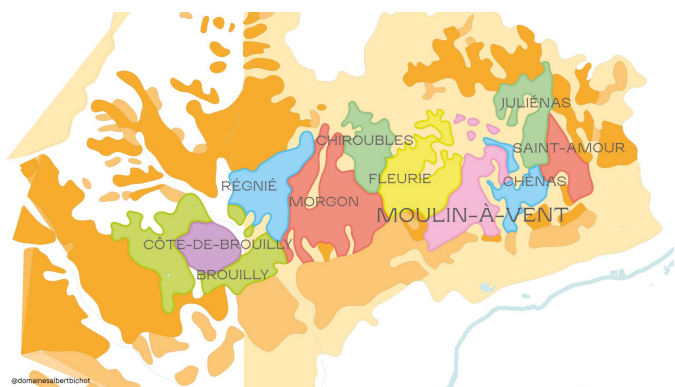




SITUAZIONE

Beaujolais

VITIGNO

Gamay

TERRITORIO

Suoli granitici e sabbiosi, leggermente argillosi.

PRESENTAZIONE

La nostra cuvée "Mr NO" proviene da uve coltivate nella zona di Quincié, un'area scoscesa situata subito a ovest dei cru Brouilly e Côtes de Brouilly, molto rinomata per i suoi Beaujolais Villages densi e di alta classe. Uve provenienti dalla zona di Blacé (zona di transizione tra Brouilly e la zona dei Beaujolais-Villages a sud) completano l'assemblaggio per conferire freschezza, intensità fruttata e note floreali. "Mr NO" è vinificato senza aggiunta di solfiti, senza inoc

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Realizzazione di un pied de cuve (lieviti indigeni). Macerazione fermentativa in vasche aperte termoregolate per circa 10 giorni. Affinamento in vasche in acciaio inox per 6-7 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo molto profumato con note di frutti rossi e neri (fragola, lampone, ribes nero...). Bocca digeribile e golosa avvolta da una finezza di tannini vellutati. Un vino ideale che saprà attraversare tutte le stagioni senza intoppi.

SERVIZIO

Servire a 12-13° C.

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di salumi e formaggi

Antipasti e piatti vegetariani

Carni e pollame alla griglia o arrosto

