

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Bourgogne Pinot Noir

## *Moillard-Grivot*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	AOC
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Borgogna
<b>VITIGNO</b>	Pinot Noir
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale

### VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Macerazione a freddo prima della fermentazione.

### AFFINAMENTO

Affinamento per 10 mesi in botti di rovere.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino, al naso è aromatico e fruttato con note di ribes nero, lampone e uva spina. Al palato è un vino maturo, con tannini marcati ma armoniosi. Sprigiona aromi speziati di liquirizia e vaniglia e tostati. Sul finale presenta una bella dolcezza.

È un vino rotondo, ottimo per accompagnare carni bianche come il coniglio, ma anche agnello e anatra; perfetto anche per carni grigliate, brasato di manzo e di vitello o salumi pregiati. Si sposa con piatti vegetariani, come verdure gratinate o legumi, e con formaggi come Emmental o Morbier.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.