

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Vosne-Romanée

Moillard-Grivot

CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Borgogna, Côte de Nuits
VITIGNO	Pinot Noir
VENDEMMIA	Manuale, tradizionale

VINIFICAZIONE

La vinificazione segue il metodo tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura regolata.

Pre fermentazione: temperatura controllata, macerazione a freddo. Nel corso della fermentazione più lunga avviene la pigiatura.

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere per 10-12 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore granato intenso; al naso è un vino complesso, con aromi di frutta matura, come fragola, lampone, mirtillo, ribes nero, e note speziate che evolvono verso un profumo di frutta candita e tartufo. Al palato è elegante e corposo, persistente e con tannini accentuati. Il vino è bilanciato e con una buona complessità.

Ideale con piatti raffinati, come pollo, selvaggina, arrosto. La sua intensità aromatica gli permette di accompagnare anche piatti come cous cous e tangerine. Perfetto con formaggi saporiti, quali il Camambert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.