

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Bistro Pinot Noir

Barton & Guestier

CLASSIFICAZIONE	Vin de France
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Ile Corse e Languedoc
VITIGNO	100% Pinot Noir
TIPOLOGIA AGRICOLA	Bassi rendimenti, coltivazione manuale, selezione rigorosa delle uve mature.
VENDEMMIA	Manuale, accurata selezione.

VINIFICAZIONE

Follatura dell'uva, macerazione pre-fermentazione a freddo (12°C) per 3 giorni per consentire una migliore estrazione degli aromi, fermentazione alcolica in vasche con pigiatura 2 volte al giorno (temperatura attorno ai 27°C al termine della fermentazione), fermentazione malolattica in vasche.

AFFINAMENTO

Il vino si affina in acciaio inox per 4-18 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dalla tinta rosso rubino con riflessi violacei. Intenso e complesso al naso, con profumi di ciliegia dolce e delle belle note di caffè e pepe. Al palato rivela aromi di ciliegia e di lamponi freschi che danno una bella acidità e tannicità setosa. Vino ricco e generoso con un finale molto piacevole. Il bell'equilibrio tra acidità e tannicità setosa porta al vino un piacevole finale lungo.

Perfetto l'abbinamento con i piatti mediterranei speziati o piccanti o a base di pomodoro, pizza, paella, risotto ai funghi.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.