

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Pinot Noir

Grande Nuit

CLASSIFICAZIONE	Produit de France
TIPOLOGIA	Rosso
NAZIONE	Francia
VITIGNO	Pinot Noir
VENDEMMIA	Effettuata quando l'uva ha raggiunto un perfetto equilibrio tra zuccheri, acidità e sapori. La raccolta dura 2-3 giorni e viene fatta di notte.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene di notte quando le temperature si trovano al livello più basso al fine di preservare le caratteristiche dell'uva e di ridurre al minimo il fenomeno naturale dell'ossidazione che inizia appena l'uva viene raccolta. L'uva viene trasportata velocemente in cantina dove i 2/3 dell'uva raccolta vengono trasferiti immediatamente in vasche. La parte restante viene portata a 65°C per otto ore per estrarre colore e aromi prima che vengano uniti all'uva in vasca. Queste due parti verranno unite durante il processo di fermentazione. In seguito vengono selezionati i lieviti che hanno il compito di enfatizzare profumi e aromi dell'uva Merlot.

AFFINAMENTO

Affinamento di 3 mesi sulle fecce fini con movimentazioni occasionali per ammorbidire il vino.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal color granato, con un bouquet delicato accompagnato da note di ciliegia e speziate. Corposo e robusto al palato con note di piccoli frutti rossi freschi e spezie accompagnati da un bel finale lungo.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.