

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Pinot Noir

## Grande Nuit

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b> | Produit de France   |
| <b>TIPOLOGIA</b>       | Rosso   |
| <b>NAZIONE</b>         | Francia   |
| <b>VITIGNO</b>         | Pinot Noir  |
| <b>VENDEMMIA</b>       | 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.