

## Pinot Noir



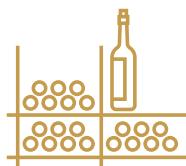
France  
Languedoc-Roussillon



### VINIFICAZIONE

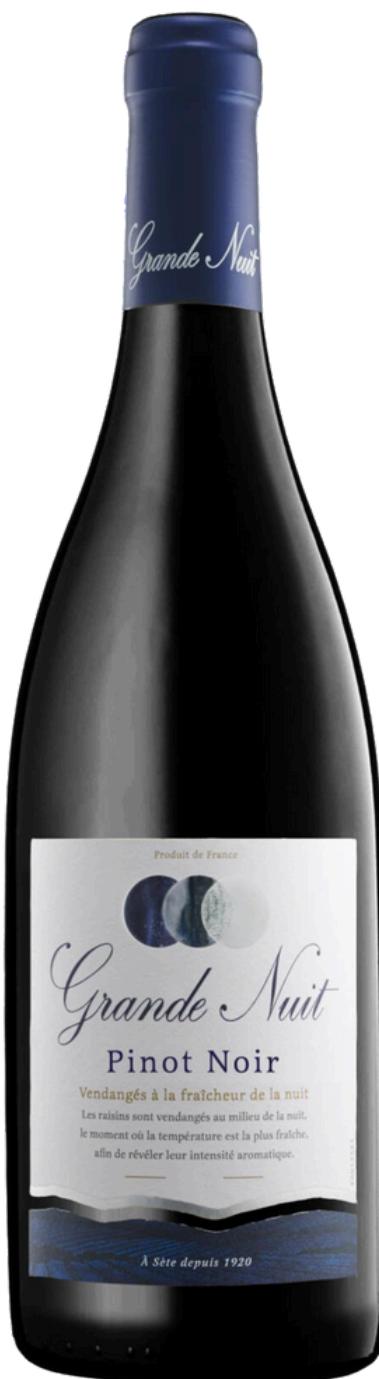
La vendemmia viene effettuata di notte per preservare al meglio le caratteristiche dell'uva e ridurre il rischio di ossidazione. Una volta raccolta, 2/3 dell'uva viene immediatamente trasferita in vasche, mentre la parte restante viene riscaldata a 65°C per otto ore, al fine di estrarre colore e aromi più intensi.

Successivamente, le due parti vengono unite durante la fermentazione, utilizzando lieviti selezionati per esaltare i profumi e gli aromi distintivi del Pinot Noir.



### AFFINAMENTO

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



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Granato.



Bouquet delicato con note di ciliegia e spezie.



### CLASSIFICAZIONE

Vin de France

### TIPOLOGIA

Rosso

### ALC./VOL.

13%



### VITIGNO

Pinot Noir

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale



Corposo e robusto, con note di piccoli frutti rossi freschi, spezie e un lungo finale.