

# Hochkirch wines

Maximus Pinot Noir | 2019

VIN0148-19

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A BACKPACKER</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>PINOT NOIR</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Certificazione Biodinamica</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.50</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Sughero</b>



## Vinificazione e Affinamento

Lo stile è quello della Borgogna. Uve raccolte da vecchi vitigni, fermentate in tini aperti, lunga macerazione post fermentazione in piccole botti di rovere francese prevalentemente vecchio dai 18 ai 19 mesi poi travasati una volta prima dell'assemblaggio per l'imbottigliamento senza filtraggio e senza aggiunta di solfiti.

## Descrizione vino

È difficile non pensare alla Borgogna quando ci si accosta a questo Pinot Noir, in cui ritroviamo la frutta matura, le spezie e quei tipici accenni di sottobosco, vagamente sulfurei. Al palato è preciso e succoso, bilanciato nell'acidità dal legno che non invade ma arricchisce il sorso di note speziate. Lungo e vibrante finale. Da provare con un filetto di tonno rosso alla griglia.

