

VINO

SELENE CÔTE DE BROUILLY GAMAY | 2021

VIN0419-21



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A ROCKSTAR
ELEMENTO PRIMO	GAMAY
COLORE	Rosso
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	13.00
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

100% Gamay da una parcella situata in Côte de Brouilly, uno dei 10 cru del Beaujolais i cui vigneti si inerpicano sulle pendici dell'omonimo monte; si tratta di terreni di granito e diorite, quindi suoli duri, che trasmettono autorevolezza ai loro vini. Macerazione carbonica più breve, di circa 10 giorni, a causa della già alta concentrazione dei frutti, trattandosi di una parcella con terreni molto più porosi e quindi dal più rapido drenaggio; alla macerazione carbonica seguono 12 mesi di affinamento in botte.

Descrizione Vino

Colore intenso, granato e porpora: autorevole, profondo, strutturato. Un vino in cui la bacca è prorompente e l'influenza della roccia minerale è esplosiva; da bere per farsi sorprendere dalla persistenza, al punto da volerne fare scorta per le fredde serate invernali.

