

VINO

SELENE BEAUJOLAIS PRIMEUR GAMAY | 2023
VIN0421-23



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A ROCKSTAR
ELEMENTO PRIMO	GAMAY
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	14.50
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

100% Gamay; le uve sono state comprate dai vigneti dei loro vicini, anch'essi allevati in regime biologico e piantati su terreni di granito e sabbia. La vinificazione prevede 5 giorni di macerazione carbonica e una successiva maturazione in cemento per sei settimane prima dell'imbottigliamento, che avviene senza chiarifiche né filtrazioni.

Descrizione vino

Una 2022 calda che ha dato vita a questo Primeur (che altro non è che un Nouveau) vivace, luminoso, perfettamente in linea con lo stile di Sylvere. Vibrante, caratterizzato dall'incredibile aromaticità in cui partecipano frutti di bosco appena spremuti, marmellata di lamponi e una timida nota di pepe; è la bottiglia che dovrebbe accompagnarci nella nostalgica transizione da estate ad autunno, ma anche da autunno ad inverno.

