

Maison Altisolis

ALTISOLIS MARANGES
VIN0492-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A ROCKSTAR
ELEMENTO PRIMO	PINOT NOIR
COLORE	Rosso
ALCOL	12.50
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

Pinot Nero coltivato su suolo argillo-calcareo in Borgogna, nel comune di Savigny - Lès- Beaune e Beaune. La vendemmia viene fatta manuale e le uve vengono selezionate al momento della raccolta, segue vinificazione in tini di legno con una piccola percentuale di grappolo interi. La macerazione dura circa 3 settimane, il vino successivamente affina in barrique di rovere francese per circa 1 anno.

Descrizione vino

Colore rosso rubino brillante, intense note di ribes, violetta e legno accompagnano il palato leggermente speziato con tannini eleganti che donano lunghezza e armonia al sorso.

