

Maison Altisolis

ALTISOLIS SANTENAY
VIN0493-22



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-careo, all' interno della piccola denominazione Santenay, situata nella parte meridionale della Cote de 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 1 anno.

Descrizione vino

rosso granato intenso e brillante, al naso sentori di frutta rossa; in bocca si percepisce l' evoluzione dovuta dal leggero invecchiamento che lo ha reso più integrato e bilanciato alzando il palato con un tannino più fine e meno vegetale.

