

# Maison Altisolis

ALTISOLIS SANTENAY  
VIN0493-22



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>PINOT NOIR</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.50</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Sughero</b>

## 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.

