



Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes"

Vino pieno ed elegante, Tannini fini e ben integrati. Struttura carnosa e aromatica nella giovinezza

ZONA DI PRODUZIONE	Côte de Nuits – Vosne-Romanée, parcella "Les Chaumes"
VITIGNO	Pinot Noir
ANNATA	2022
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	In barrique di rovere per circa 15 mesi (60% legno nuovo)
ETÀ DELLE VIGNE	Oltre 120 anni
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	10 anni e oltre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° – 18°C

VINIFICAZIONE

- Fermentazione alcolica: In vasche di cemento per circa 2 settimane, con grappoli diraspati e fermentazione a chicco intero

ESAME OLFATTIVO

- Ciliegia, Fragola e Note evolutive di sottobosco con l'invecchiamento

ESAME GUSTATIVO

- Vino pieno ed elegante, Tannini fini e ben integrati. Struttura carnosa e aromatica nella giovinezza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Agnello alla griglia o in salsa, Vitello, Formaggi stagionati e delicati