Monthélie

ROSSO

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 2,30 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordon de Royat
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 10,5 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura leggera, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di rovere. Affinamento in pièces di rovere per 12 mesi e in vasche di acciaio inox per 4.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.860

PRODUTTORE

DOMAINE PIERRE MOREY

Pierre Morey

PERCHÉ

Il Monthélie del Domaine Pierre Morey è un vino rosso che proviene da un'Appellation tra Volnay, Meursault, Auxery-Duresse che, a causa della sua esposizione a Nord-Est, produce delle uve che maturano un po' più tardivamente rispetto alle altre zone attigue. Ne scaturisce quindi un rosso delicato, setoso e fresco.

QUANDO

Quando portate la vostra anima gemella a fare un escursione estiva sui monti, portate con voi una bottiglia di Monthélie, da tirar fuori solo una volta raggiunta la cima, guardando il panorama dall'alto, ridendo su quanto siamo piccoli, insignificanti, ma infinitamente pieni di vita.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on
www.triplea.it