

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Monthélie



ROSSO

INFO

Annata: 2019

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.

