# 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**