DORMY

BOURGOGNE A.O.C. TRADITION ROUGE



VITIGNO
100% Pinot Nero.

DESCRIZIONE
La coltivazione del Pinot Nero richiede molto rigore e competenza e DORMY è riuscita a produrre un grande vino selezionando parcelle specifiche per un lungo periodo di tempo. Questo Pinot Nero mette in risalto la viticoltura tradizionale della Borgogna attraverso un profilo aromatico equilibrato e di grande finezza.

ETA' MEDIA DEL VIGNETO
50 anni.

COLTIVAZIONE
Agricoltura sostenibile.

VINIFICAZIONE
Tradizionale, affinamento sulle fecce fini in tini e botti di rovere.

POTENZIALE AFFINAMENTO
Da bere giovane o da lasciar affinare per acquisire note evolutive interessanti.

GRADO ALCOLICO
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C -14°C.

NOTE DEGUSTATIVE
Dal colore rubino intenso, chiaro e brillante, questo Pinot Nero di Borgogna offre note concentrate di frutta rossa e nera (ciliegia, ribes nero, ecc.), che gli conferiscono grande complessità e una certa freschezza. Il palato è goloso, diretto, ben strutturato e leggermente tannico, per finire con una bella nota di grande finezza, corposa, ricca e persistente.