



Aloxe-Corton Vieilles Vignes



DENOMINAZIONE

Aoc Aloxe-Corton

ZONA DI PRODUZIONE

Village
La Côte de Beaune
Borgogna

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Aloxe-Corton è un piccolo villaggio situato nella sotto regione della Côte de Beaune, posizionato alle pendici meridionali della Montagne de Corton, famosa per i suoi vigneti di Pinot Noir. Questo vino è prodotto con uve provenienti da due parcelle situate sulla collina all'ingresso del villaggio di Aloxe-Corton. La prima parcella è costituita da viti di 40 anni piantate su una terra marnosa calcarea, la seconda giace su un suolo composto da ghiaia e calcare argilloso permeabile.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano arrivano in cantina in piccole ceste. Una parte delle uve dopo una pressatura soffice e una decantazione, effettua la fermentazione alcolica in vasi vinari che dura per 8-10 giorni. Un'altra parte delle uve viene immediatamente messa in barriques dove la vinificazione e poi l'affinamento dureranno tra i 12 e i 18 mesi. Prima dell'imbottigliamento vengono effettuati due o tre travasi, e se necessario una leggera filtrazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, accompagnato da un bouquet potente e complesso di frutti di bosco e sentori vegetali di tabacco biondo e mousse. Al palato, questo vino mostra forza, compattezza e un corpo pieno, ma con una notevole finezza. È ideale per un affinamento prolungato grazie all'impeccabile equilibrio tra tannini e frutto.