



VOSNE ROMANÉE “AUX REAS”

2021



Regione

0,55 ettari di vigneti piantati nel 1954.

Il suolo bruno ricco di calcare proveniente dalla Combe di Vosne, (Réas = piccole pietre rotonde) dona tensione e freschezza a questi vini. Una forte pendenza conferisce un'esposizione quasi completamente a Sud, garantendo sempre a questo vino una maturità eccellente.

La sua posizione a metà collina dà a questo vino una complessità e una raffinatezza degne di alcuni premier cru della denominazione.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale



Vinificazione

Le uve vengono totalmente diraspate. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere di cui il 50% nuove. Il periodo di affinamento è di 18 mesi.



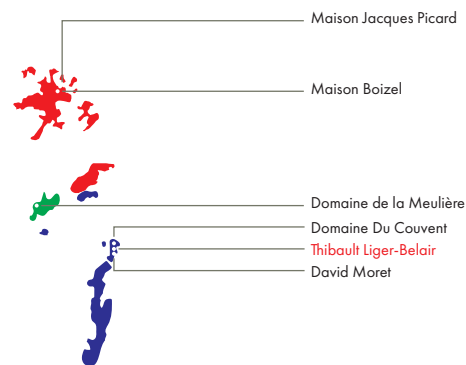
Grado alcolico 13% Vol



Al naso, il vino si apre su magnifiche note di frutti neri (mora, ribes nero, mirtillo) mescolate a note floreali (viola). Al palato, è più vivace con sapori speziati che strutturano l'insieme. Il finale nervoso sostiene tannini fermi e sottili, evidenziando una sottile salinità.



Questo vino si abbina perfettamente a piatti raffinati e intensi. La sua complessità aromatica di frutti neri e note floreali lo rende ideale con carni rosse succose, come un filetto di manzo alla griglia o un carré di agnello arrosto. La vivacità speziata si sposa armoniosamente con piatti a base di cacciagione, come una sella di cervo accompagnata da riduzioni fruttate. Il finale sapido e i tannini sottili trovano un equilibrio interessante con formaggi stagionati, in particolare quelli a crosta lavata o con erborinature delicate.



750 ml

