



LINEA CLASSIC PINOT NOIR

Sostenitore dello stile "secco" e con il Terroir protagonista, Famille Hugel ha suddiviso la produzione in più linee, diverse per occasione d'uso e ricercatezza ognuna in grado di esprimere con toni diversi l'avvocazione del territorio alsaziano.

*La linea CLASSIC è ottenuta da uve da vigneti di proprietà e da uve acquistate da produttori di fiducia. Pensata e studiata per il **consumo quotidiano**, la linea "Classic" deve essere considerata come il primo approccio alla produzione Hugel utile a preparare il consumatore al livello successive.*



VINIFICAZIONE Le uve vengono portate in cantina in piccole vasche, vengono diraspate al 100% e macerate per 6-7 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene fatto maturare in tini fino all'imbottigliamento all'inizio dell'estate dell'anno successivo.

Le bottiglie vengono poi invecchiate nelle nostre cantine fino alla commercializzazione.

L'intera produzione di questo vino viene chiusa con il tappo DIAM, senza il rischio di contaminazione da tappo.

NOTE DEGUSTATIVE

Non lasciatevi ingannare dal colore rubino brillante e dai riflessi luminosi, questo pinot nero ha davvero molto da dire. L'aroma ricorda la ciliegia morillo, il kirsch, la corrente rossa e il tabacco fresco, con tutto il fruttato chiaro e abbondante di un vino alsaziano, senza aromi legnosi indesiderati a mascherarli. Al palato è meravigliosamente fresco. Il tannino è presente ma non troppo duro insieme a una bella struttura che si attenua per lasciare una bella melodia strutturata per la nota finale.

Un Pinot alsaziano autentico ed efficace.

“Il Pinot Nero rappresenta oggi l'8% della produzione totale dell'Alsazia e con il riscaldamento globale i vini stanno aumentando costantemente di densità.”

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75

FAMILLE HUGEL è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997