



## BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR

<b>Denominazione</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Zona di produzione</b>	Monti in Chianti
<b>Estensione vigneto</b>	32 ettari
<b>Varietà</b>	95% Sangiovese, 3% Colorino, 2% Malvasia nera
<b>Suolo</b>	Terreni di medio impasto di matrice alberese e con buona presenza di scheletro
<b>Altitudine del vigneto</b>	380-490 mt slm
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone orizzontale speronato
<b>Vigne per ettaro</b>	5.000
<b>Epoca di vendemmia</b>	A mano, fine settembre/primi ottobre

**Formato disponibile (L)** 0.75



**Affinamento:** 16 mesi in botti di rovere; imbottigliamento senza filtrazione in accordo al calendario lunare.

**Vinificazione:** Pigiatura e travaso in barriques per la fermentazione, Vino non filtrato.

**Degustazione:** Il Bourgogne Pinot Noir di Chopin proviene da un campo a Corgolino, a est della strada, dove le viti hanno 45 anni. Fresco, morbido e con la qualità setosa che emanano tutti i vini del Domain, mostra anche profondità e precisione. Veramente ben fatto.

Un vino che può essere consumato nell'annata corrente o conservato per 4-5 anni.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CASTELLO DI CACCHIANO È DISTRIBUITO DA:



**COMPAGNIA DEL VINO**

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagniadelvino.it](http://compagniadelvino.it)