



Uve: 100% Pinot Nero

Zona di origine: Borgogna

Classificazione: Denominazione regionale

Denominazione: Bourgogne contrôlée

Vinificazione:

La fermentazione alcolica e la macerazione vengono svolte in cuve aperte a temperature controllata. Anche la fermentazione malo lattica è stata completata. Il vino viene affinato per 10 mesi solamente in acciaio.