



Uve: 100% Pinot Nero

Zona di origine: Borgogna

Classificazione: Denominazione comunale

Denominazione: Vosne Romanée

Vinificazione:

Dopo la vendemmia manuale, l'uva viene trasportata in cassette di plastica di 30 kg, pressata e messa nelle cuve. La fermentazione è a temperatura controllata (massimo 32°C), con due rimontaggi giornalieri. Affinamento in barrique per 12 mesi.