


BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

PINOT NOIR

ILE DE BEAUTE
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE


2022


 La variedad emblemática de Borgoña también desarrolla perfectamente toda su expresión en Córcega.

PRODUCCIÓN


Región: Córcega (Mediterráneo).

Variedad de uva: 100% Pinot Noir.

 Suelo: Diversidad de suelos (arena, arcilla, caliza, esquisto, grava y piedra).

 Clima: Clima mediterráneo, soleado, seco y ventoso. Gran variación térmica entre el día y la noche, ideal para la maduración de la variedad Pinot Noir.


Vinificación: Estrujado de la uva – maceración prefermentativa en frío (12°C / 54°F) durante 3 días para favorecer la extracción de aromas – fermentación alcohólica en cubas con bazuqueo 2 veces al día (la temperatura alcanza los 27°C / 80°F al final de la fermentación).


 Fermentación maloláctica en cubas.


Formato disponible: 75 cl.




CATA

 Rojo rubí con reflejos violeta.

 De nariz intensa, combina aromas a cereza roja y agradables notas de moca, vainilla y especias al agitar la copa.

 En boca es suave, con taninos fundidos y predominio de notas de *kirsch* y especias.

 Platos mediterráneos, pizza, paella, risotto.
Servir entre 14°C y 16°C / 57°F y 60°F.

PREMIOS

Medalla de Oro – Prague Wine Trophy 2021 – Reserva 2020
Medalla de Bronce – Global Pinot Noir Masters 2021 – UK - Añada 2020



Salud y Medio ambiente

Botella más ligera

Apto para veganos

Viticultura Sostenible

enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com



B&G