

Aloxe Corton

Premier Cru

L'azienda a conduzione familiare è costituita da 10 ettari di terreno ai piedi della collina di Corton che vengono coltivati con attento rispetto del terroir e dell'ambiente.

Cinque generazioni hanno lavorato con passione per sviluppare la qualità dei nostri vini e per far risaltare le caratteristiche delle uve e del terroir, gestendo con cura la terra, lavorando con il clima e le stagioni e, dove possibile, utilizzando metodi naturali per combattere malattie e sviluppare il nostro raccolto.

Zone di produzione

Nella tenuta pratichiamo la Lotta ragionata contro le malattie. I trattamenti vengono effettuati in base alle condizioni climatiche e sono innescati dalla professionalità del nostro vignaiolo. Sull'intera tenuta si effettuano frequenti arature, appena necessario per favorire la vita microbica e per avere un terreno sempre pulito dalle erbacce.

Eseguiamo anche la defogliazione sulla faccia del filare del sole nascente, per permettere all'uva di sfruttare ogni raggio di sole.

Una vendemmia verde viene effettuata ogni volta che è necessario avere una maturazione ottimale.

Vitigni e impianti

Pinot Nero 100%. Le viti hanno un'età media di 35 anni, con una resa di 48 q/ha.

Vinificazione

In cantina gli acini dell'uva passano sul tavolo di cernita per eliminare gli acini poco maturi o danneggiati. Dopo una macerazione a freddo di circa una settimana, inizia la fermentazione. Privilegiamo la follatura per estrarre delicatamente i tannini. Le bacche vengono pressate e poi il vino viene travasato in botti di rovere francese. Il vino matura per 11 mesi in botti di rovere nuove al 50%.

Note organolettiche

Questo vino robusto e distinto è audace e fruttato. Il suo colore è profondo e brillante. Il suo naso è su note grigliate e speziate. Fiorirà col tempo.

Abbinamenti gastronomici

Da servire con selvaggina, costolette di manzo o formaggio Époisse.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

15°-16°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com