



Maranges 1er Cru, La Fussière 2023

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 4.80

Questo Maranges 1er Cru si presenta nel bicchiere con un colore rosso rubino profondo dai riflessi violacei. Al naso si percepiscono note di fragola, lampone e amarena, accompagnate da sentori floreali di peonia e violetta. Al palato è fermo e strutturato, con buona pienezza e complessità che conferiscono al vino una forte espressività. L'acidità sostiene una capacità di invecchiamento media. I tannini sono setosi e morbidi.

Produttore	Domaine Capuano Ferreri
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323501
Adatto a	Formaggi, Manzo, Selvaggina da penna, Boeuf Bourguignon

Vinificazione

L'affinamento avviene per 8-10 mesi in botti di rovere, di cui il 30% nuove. Successivamente il vino riposa ancora per 4-6 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

Storia





Il Domaine Capuano-Ferreri si è evoluto nel corso degli anni e oggi si estende su oltre 8 ettari di vigneti nella Côte de Beaune e nella Côte Chalonnaise. L'obiettivo è esprimere il terroir attraverso i vini. L'ottima esposizione dei vigneti, un lavoro accurato, così come la vendemmia manuale e la selezione delle uve, permettono di ottenere vini di grande qualità. Nelle cantine della tenuta, la vinificazione avviene in modo tradizionale e naturale. Tutti i vini sono affinati in botti di rovere di origine francese. Quando l'affinamento raggiunge il suo apice, l'imbottigliamento viene effettuato con cura e delicatezza, per vini degni della loro denominazione.

