

Cile | Casa Bollen

Pinot Noir

Casablanca

CASA
BOLLEN

Proprietà	Famiglia Helfrich
Inizio attività	1996
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	110



PINOT NOIR

Vino rosso, Nuovo inserimento

Codice 17602

Annata 2025

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Cile

Vitigni Pinot Nero

Formato

Litraggio , 0,75 L

Pezzi per confezione , 6

Vinificazione Ogni grappolo viene raccolto accuratamente a mano. Utilizziamo una tecnica di macerazione a freddo, lasciando l'uva in infusione per tre giorni per esaltarne il potenziale aromatico. La fase successiva prevede una meticolosa macerazione alcolica ed un processo di estrazione della durata di 15 giorni, che garantisce la completa infusione dei sapori. Per ottenere un'estrazione delicata, impieghiamo un metodo esclusivo: la sommersione del cappello di vinacce mediante anidride carbonica. Questo procedimento delicato preserva l'integrità del vino, dando vita a un prodotto eccezionale.

Abbinamento È un vino molto piacevole e avvolgente, ideale per accompagnare i vostri momenti di convivialità. Si abbina perfettamente a formaggi di capra, tonno alla griglia o risotto ai frutti di mare.

Vista Rosso rubino

Olfatto La ciliegia e il lampone fresco sono i protagonisti di questo Pinot Nero intenso ed elegante. Presenta lievi aromi di vaniglia e note tostate

Gusto Al palato è corposo, con sapori concentrati di ciliegia matura e lampone, un'acidità vibrante, tannini morbidi e un finale persistente.