

## Marsannay blanc 2018

<b>Azienda</b>	Antoine Emmanuel
<b>Regione</b>	Borgogna
<b>Denominazione</b>	AOC Marsannay
<b>Tipologia</b>	Bianco secco fermo
<b>Annata</b>	2018
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 100%
<b>Vinificazione</b>	Vendemia manuale. Vinificazione in barrique di 228L. Fermentazione alcolica a bassa temperatura da 16 a 20°C per 2 mesi. Fermentazione malolattica per conferire morbidezza. Affinamento per 2 anni in barrique seguito di 4 mesi in acciaio per fare riposare il vino prima dell'imbottigliamento.
<b>Produzione annua</b>	550 bottiglie
<b>Gradazione</b>	13,5% in volume
<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Profumo</b>	Agrumi, fiori biancospino, acacia.
<b>Sapore</b>	Ampio, grasso con finale molto lungo. Rimane morbido e fresco, con sapori agrumati e floreali.
<b>Temperatura di servizio</b>	12 a 14 °C
<b>Abbinamento</b>	Pesci bianchi, pollame, vitello, risotti, ragù di verdure, formaggi di capra, ma anche da aperitivo.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	10 anni
<b>Note</b>	<b>Un MAGICO vino introvabile. Solo 550 bottiglie prodotte.</b> Degustato da oggi ai prossimi 4 anni regalerà tutti suoi aromi fruttati per lasciare poi posto a note di burro e brioche.

## Marsannay « Les Récilles » 2018

<b>Azienda</b>	Antoine Emmanuel
<b>Regione</b>	Borgogna
<b>Denominazione</b>	AOC Marsannay
<b>Tipologia</b>	Rosso fermo
<b>Annata</b>	2018
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	Pinot nero 100%
<b>Vinificazione</b>	Vendemia manuale. Vinificazione 18 giorni in inox con fermentazione a 28 / 30°C. Affinamento per 18 mesi in barrique di secondo vino poi ulteriori mesi in acciaio per fare riposare il vino prima dell'imbottigliamento. .
<b>Produzione annua</b>	550 bottiglie
<b>Gradazione</b>	13,5% in volume
<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Profumo</b>	Frutti rossi amarena, fragola. Frutti neri, ribes nero, mirtillo.
<b>Sapore</b>	Fluida, lunga, generosa. Intensi sapori di frutti neri e rossi con tannini vellutati. Un insieme molto equilibrato ed elegantissimo.
<b>Temperatura di servizio</b>	15 a 17 °C
<b>Abbinamento</b>	Carne rossa, selvaggina, salumi, formaggi di latte vaccino.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	Oltre 10 anni
<b>Note</b>	<b>Un MAGICO vino introvabile. Solo 550 bottiglie prodotte.</b> Degustato da oggi ai prossimi 5 anni regalerà tutte le sue sfumature primarie.