



AMI BOURGOGNE ALBIN 2021

Bodega: Maison AMI

Zona: Bourgogne

Variedades: Pinot Noir

Alc: 12,5 % Vol.

Viñedos:

Vino tinto que ha sido elaborado exclusivamente con la variedad de uva Pinot Noir. Procede de viñedos viejos y calizos. Estos viñedos se han cultivado con técnicas de la agricultura ecológica certificada con tratamientos biodinámicos para garantizar el equilibrio natural del terroir.

Elaboración:

Las uvas se vendimian manualmente. Posteriormente la uva macera en bodega durante 10-15 días y fermenta con levaduras autóctonas y sin control de temperatura.

La crianza se hace durante 12 meses en barricas de roble francés usadas. Al momento de embotellar no se hace clarificación ni filtración ni aditivos.

¿Qué esperar de este vino?

Intensas notas de cereza de Surinam, cereza y un ligero toque de té negro. Fruta pura, fluido, con buena textura y acidez



Maridajes:

Pollo asado, carnes rojas asadas, aperitivo, embutidos y quesos

Tª de servicio recomendada:

Entre 16 y 18°C

PREMIUM

Ó CLUB
DE VINOS



AGO
20
25