



### **Kleur**

Deze pinot noir is zalmroze, briljant van kleur.

### **Geur**

Frisse aroma's van aardbeien en rijpe frambozen.

### **Smaak**

Deze wijn is levendig en expressief, licht fris en sappig van smaak. Je herkent tonen van aardbei, kersen en fruitsnoepjes.

### **Foodparing**

Vivace Pinot Noir is een breed inzetbare culinaire wijn voor verfijnde gerechten zoals carpaccio van tonijn of rundvlees, gerookte vis of kreeft. Ook ideaal te combineren met zachte kaassoorten, lichte pasta's en frisse salades.

## **Wijndomein Montepertini**

### **Vivace Pinot Noir**

#### **Ligging**

De druiven voor deze Pinot Noir zijn afkomstig van wijngaard Montepertini. Deze wijngaard van 1,25 hectare nestelt zich in de rug van een uitgestrekt agrarisch gebied. Lepeltjesgewijs. Net onder de bocht van het Albertkanaal in Eigenbilzen.

#### **Terroir**

De grond in dit gebied bestaat voornamelijk uit een mix van lichte zandleem, grind en mergel.

#### **Vinificatie**

Rijping 5 maanden sur lie in inox cuves.

#### **Serveren**

8 à 10°C

#### **Bewaarpotentieel**

Tot 2 jaar