

Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: rosso, Nebbiolo 100%.

Zona di produzione: Arnad e Issogne.

Età vigneto: anni 30.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): sedimento glaciale, alluvionale, limo con esposizione Nord/Ovest e Sud/Est. Altitudine 350 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2015.

Bottiglie annue prodotte: 4.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1,5 ha circa, controspalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro. Resa 5.500 kg/ha.

Vendemmia: manuale, fine ottobre/inizio novembre.

Vinificazione: diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione a bacca intera di 10 giorni a temperatura controllata (23 °C), con follature quotidiane. Affinamento di 12 mesi in rovere francese da 25Hl. Affinamento in bottiglia di 1 anno.

Note sensoriali: rubino-cerasuolo. Al naso fruttato (mora, ciliegia), con note di viola e nuances balsamiche. Al palato elegante, sapido, fresco, morbido e leggermente speziato. Finale persistente.

Abbinamenti consigliati: bollito misto, rognone di vitello, ravioli al sugo d'arrosto.

Curiosità: Il Nebbiolo, tipico del Piemonte, è da sempre presente anche in Valle d'Aosta, dove viene tradizionalmente coltivato col nome di Picotendro, nel fondovalle alluvionale di origine glaciale (nelle zone vocate di Arnad e Issogne). Les Cretes si dedica alla vinificazione di questa varietà storica, per valorizzarne l'identità di montagna. Prende così vita il Nebbiolo "Sommet", che in francese significa Cima, in onore delle montagne che circondano i suoi vigneti.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Bicchieri consigliato: Grand ballon

