

Pinot Nero Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: rosso, Pinot Nero 100% (selezione di Borgogna).

Zona di produzione: La Tour di Aymavilles. Età anni 20.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1995.

Bottiglie annue prodotte: 18.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 3,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 9.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: Diraspatura delle uve refrigerate, criomacerazione ad acino intero di 2 giorni, fermentazione di 8 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (22 °C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 6 mesi.

Note sensoriali: rubino con riflessi granati. Al naso fruttato (fragola), con note di salvia e pompelmo. Al palato, struttura fine ed armoniosa, accompagnata da tannini vellutati in un finale fresco e minerale.

Abbinamenti consigliati: battuta di carne di manzo, rollè di coniglio alle olive, crespelle alla valdostana.

Curiosità: Les Cretes, con la lavorazione del suo Pinot Nero in solo acciaio, ottiene un Pinot di montagna elegante, che si contraddistingue per il colore luminoso ed un frutto complesso e croccante.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Bicchiere consigliato: Borgogna

