

PINOT NOIR

VALLE D'AOSTA D.O.P.

LES CRÊTES, 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.



VITIGNO:

Pinot Noir 100%.



VIGNETO:

La Tour di Aymavilles.

Superficie 3,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 650 metri s.l.m.

Morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, a metà ottobre. 25.000 bott.

PRIMA ANNATA: 1995



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

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 e relativo affinamento di 6 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di 3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso presenta sentori di frutta rossa, accompagnati da piacevoli e freschi sentori balsamici. Al palato, struttura fine ed armoniosa, accompagnata da tannini vellutati dal finale fresco e minerale.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Primi piatti, carni rosse e bianche. Indicato anche con sushi e pesce azzurro o, d'estate, come aperitivo.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Borgogna

DATI ANALITICI (2024):

Alcol 13.5 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.3