

PINOT NERO REVEI®

VALLE D'AOSTA D.O.P.

IL PINOT NERO REVEI, "OROLOGIO" IN PATOIS, È LEGATO ALLA TORRE MEDIEVALE CHE DOMINA IL VIGNETO DI AYMAVILLES, UN TEMPO DIMORA DI UN EREMITA OROLOGIAIO. LA SUA ARTE CI HA RICONDOTTO AL TEMA DEL TEMPO, ELEMENTO ESSENZIALE NELLA NASCITA DEL REVEI: DALLA MATURAZIONE ALL'AFFINAMENTO. IL LUNGO RIPOSO IN CANTINA PERMETTE ALLE UVE PERFETTAMENTE MATURE DI ESPRIMERE IL MIGLIORE POTENZIALE DI QUESTO PINOT NERO DI MONTAGNA.



VITIGNO:

Pinot Noir 100%.



VIGNETO:

Les Cretes di Aymavilles.

1 ha, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 4.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine da 650 a 800 metri s.l.m.

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



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, inizio ottobre. 1.800 bott.

PRIMA ANNATA: 2017



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Selezione e diraspatura delle uve refrigerate, criomacerazione a bacca intera di 2 giorni, fermentazione di 12 giorni in acciaio a temperatura controllata (23 C°), svinatura a precedere la fine fermentazione. Affinamento di 18 mesi in tonneau da 500 e 700 L. Imbottigliamento senza filtrazione e stabilizzazione. Affinamento in bottiglia di 18 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Brillante, rubino. Al naso note di frutta rossa matura, sottobosco e di cacao. Al palato sapido, acido con struttura fine, tannino vellutato. Al gusto morbido ed equilibrato. Finale lungo e persistente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con risotti, primi piatti, pesce alla griglia, carni brasate, formaggi di media stagionatura.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

14° - 16°C | Grand ballon

DATI ANALITICI (2022):

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