

# NEBBIOLO SOMMET®

## VALLE D'AOSTA D.O.P.

IL NEBBIOLO, TIPICO DEL PIEMONTE, È DA SEMPRE PRESENTE ANCHE IN VALLE D'AOSTA, DOV'È TRADIZIONALMENTE COLTIVATO NEL FONDOVALLE ALLUVIONALE DI ORIGINE GLACIALE CON IL NOME DI PICOTENDRO. VINIFICHIAMO QUESTA VARIETÀ STORICA PER VALORIZZARE L'IDENTITÀ DI MONTAGNA, PRENDE COSÌ VITA IL NOSTRO NEBBIOLO "SOMMET", CHE IN FRANCESE SIGNIFICA "CIMA", IN ONORE DELLE MONTAGNE CHE NE CULLANO I VIGNETI.



### VITIGNO:

Nebbiolo (Picotendro) 100%.



### VIGNETO:

Arnad e Issogne.

Superficie 1,5 ha, controspalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro. Resa 5.500 kg/ha.



### TERRENO E CLIMA:

Altitudine 350 metri s.l.m.

Suoli morenici a matrice granitica, sciolti (sabbia +50%, medio limo e calcare, abbondante scheletro), in pendenza. Sedimenti glaciali alluvionali. Terrazzamenti con Nord/Ovest e Sud/Est. 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, fine ottobre/inizio novembre. 4.000 bott.

**PRIMA ANNATA:** 2015



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

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 25 Hl e affinamento in bottiglia per 12 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

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



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Piatti a base di piccione e quaglia, carni bianche, formaggi di media stagionatura, rognone.



### SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Grand Ballon

### DATI ANALITICI (2021):

Alcol 13.5 % vol., Acidità totale 5.5 g/l, pH 3.4