

NEBBIOLO

VALLE D'AOSTA D.O.P.



IL NEBBIOLO, TIPICO DEL PIEMONTE, È DA SEMPRE PRESENTE ANCHE IN VALLE D'AOSTA, DOV'È TRADIZIONALMENTE COLTIVATO COL NOME DEL PICOTENDRO, NEL FONDOVALLE ALLUVIONALE DI ORIGINE GLACIALE DELLE ZONE VOCATE DI ARNAD E ISSOGNE. CI DEDICHIAMO ALLA VINIFICAZIONE DI QUESTA VARIETÀ STORICA, PER VALORIZZARNE L'IDENTITÀ DI MONTAGNA.



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. 3.300 bott.

PRIMA ANNATA: 2021



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura delle uve, fermentazione a bacca intera di 10 giorni a temperatura controllata (23 °C), con follature quotidiane. Affinamento in acciaio inox per 12 mesi e affinamento in bottiglia per 3 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:

Risotti alle verdure, formaggi di breve stagionatura, tagliatelle ai funghi porcini.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Ballon piccolo

DATI ANALITICI (2023):

Alcol 12.5 % vol., Acidità totale 5.5 g/l, pH 3.4