

NEBBIOLO COSTANTINO CHARRERE®

VALLE D'AOSTA D.O.P.

IL NEBBIOLO È DA SEMPRE PRESENTE ANCHE IN VALLE D'AOSTA, DOV'È TRADIZIONALMENTE COLTIVATO COL NOME DI PICOTENDRO, NEL FONDOVALLE ALLUVIONALE DI ORIGINE GLACIALE. CI DEDICHIAMO ALLA VINIFICAZIONE DI QUESTA VARIETÀ STORICA, PER VALORIZZARNE L'IDENTITÀ DI MONTAGNA. PRENDE COSÌ VITA IL NOSTRO NEBBIOLO "COSTANTINO CHARRERE", IN ONORE DEL FONDATORE DI LES CRÊTES.



VITIGNO:

Nebbiolo (Picotendro) 100%.



VIGNETO:

Torille comune di Verres.

Superficie 0,8 ha circa, controspalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro. Resa 55 q/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine tra 400 e 500 metri s.l.m.

Sedimento glaciale, alluvionale, limo con esposizione Sud/Est. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate con forti escursioni termiche. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, fine ottobre. 800 bott.

PRIMA ANNATA: 2021



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione a bacca intera di 10 giorni a temperatura controllata (23 °C), con follature quotidiane. Affinamento di 24 mesi in barrique rovere francese da 225Lt di secondo passaggio. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di minimo 2 anni.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Carminio lucente dai sottili riflessi granato. Spettro olfattivo ampio su trame minerali e di fiori appassiti, frutta rossa, erbe e sottobosco. Tannini affabili in un quadro armonico che stupisce per equilibrio e freschezza. Finale persistente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Risotto al tartufo nero, costolette d'agnello alle erbe, manzo brasato con funghi.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

14° - 16°C | Grand Ballon

DATI ANALITICI (2021):

Alcol 13.5 % vol., Acidità totale 6.2 g/l, pH 3.3