



2018 VALLE D'AOSTA DOC

Pinot Noir L'Emerico

“Perché L'Emerico? Perché questo vino è stato fatto per suscitare ispirazione. Emerico Ottin fu colui che diede l'ispirazione più profonda alla creazione della nostra azienda. Egli fu la prima generazione di Ottin a produrre Pinot Noir e L'Emerico è il nostro personale modo di rendergli eterna riconoscenza”.

L'annata 2018 si presenta come una delle più promettenti degli ultimi anni. La maturazione lenta e regolare ha riportato l'epoca di raccolta intorno a metà settembre. La fermentazione è, per la prima volta, spontanea e svolta con una maggiore attenzione all'estrazione. Questo è anche il primo L'Emerico che matura esclusivamente in barrique (rovere francese di diversi passaggi). L'introduzione di queste nuove pratiche non mira a stravolgere i tratti distintivi di espressività e pulizia del vino, ma è anzi il risultato di una dedizione profonda e di una ricerca incessante della sua espressione migliore, che trova la sua summa in questo, per noi, indimenticabile 2018.

Note di degustazione

Rosso rubino classico, pieno e vivace. La freschezza dei frutti di bosco maturi e dei fiori di sambuco si affianca ai toni balsamici della macchia mediterranea e alle note scure di cacao amaro e chiodi di garofano. Al palato è lungo, composto, elegante. Un vino complesso, sfaccettato, profondo.

Vigneto

Vitigno: 100% Pinot Noir
Terreno: Morenico, Sabbioso
Altitudine: 650 - 700 m slm
Esposizione: Sud-Est
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro
Anno di impianto: 1990 - 2014
Resa per ettaro: 50 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 12 Settembre 2018
Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato tramite cella frigorifera
Fermentazione: Macerazione a freddo prefermentativa, seguita da una fermentazione alcolica di circa 10 giorni. Rimontaggi alternati a follature
Maturazione: 18 mesi in barrique (rovere francese)
Fermentazione malolattica: Sì
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: No
Imbottigliamento: 30 Luglio 2020

Grado alcolico: 13.5%
Bottiglie prodotte: 3000
Prima annata: 2016
Temperatura di servizio: 14° - 16° C