



2019 VALLE D'AOSTA DOC

Pinot Noir

Unico esponente tra i vitigni internazionali della nostra gamma, il Pinot Noir ha trovato in noi un amore profondo e viscerale. Il lavoro di ricerca dedicato a questo vino affonda le radici nella nostra famiglia e in particolare nell'interesse con il quale il nonno Emerico coltivava e vinificava il suo Pinot Nero nel comune di Saint-Denis, prima di diventare uno dei soci fondatori della cooperativa di Chambave, la Crotta di Vegneron.

Nel 2019 abbiamo proseguito il cammino intrapreso per i vini rossi durante l'anno precedente. La fermentazione è spontanea e condotta dai lieviti indigeni presenti in natura sulle bucce degli acini, sani e maturi, senza alcun inoculo esterno. Con una corretta gestione delle rese per ettaro, nonostante l'annata calda, il vino che ne scaturisce è estremamente fresco, vibrante e dal frutto croccante. La scelta dei legni ricopre qui un ruolo cruciale: nell'annata 2019 abbiamo un leggero aumento dell'uso della barrique (45%), sempre nel rispetto del frutto e del vitigno.

Note di degustazione

Il rosso lampone richiama immediatamente il profilo olfattivo: piccoli frutti rossi, geranio, ma anche liquirizia, foglia di tabacco, tè nero. Il profumo di una lunga passeggiata nella foresta, all'alba, quando il muschio è ancora fresco e coperto di rugiada. La potenza del sorso è bilanciata dalla freschezza del frutto e un tannino molto sottile, quasi accennato.

Vigneto

Vitigno: 100% Pinot Noir

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud, Sud Est

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1990 - 2014

Resa per ettaro: 70/80 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 14 Settembre 2019

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: 12 mesi, 45% barriques e 55% legno grande (30/20 HI)

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 3 Dicembre 2020

Grado alcolico: 13.5%

Bottiglie prodotte: 12000

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 14° - 16° C