



2020

# CLAIRET

Abbiamo sempre sposato l'idea che, per poter interpretare al meglio il futuro, si debba conoscere bene il proprio passato. Vale nella vita e vale anche nel vino. Così, più di dieci anni fa, studiando la storia della viticoltura valdostana, venimmo per la prima volta a conoscenza del Clairet: un vino definito “di lusso”, composto da tre parti di Nebbiolo e una di Neiret.

Raccontare il Clairet significa anche riportare alla luce la storia di una Valle d'Aosta del vino di cui non si parla mai a sufficienza. Una regione che, all'inizio dell'Ottocento, contava più di 4 mila ettari vitati - oggi sono circa 400 - e in cui più di venti comuni della Valle centrale basavano il proprio sostentamento sul commercio di vino. Una regione, insomma, in cui il vino era una cosa seria.

“Post fata resurgam”, ovvero “Dopo la morte rinascero”, è il motto della Fenice, uccello mitologico capace di risorgere dalle proprie ceneri. Tornato alla vita dopo secoli di oblio, questo vino si pone come unicum all'interno del suo panorama varietale: non guarda al Piemonte, non ricorda Donnas né la Valtellina. È e vuole essere semplicemente se stesso: il Clairet.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Carminio trasparente e acceso. Propoli e erbe da amaro. China. Pigne e sensazioni di balsamicità. Funghi e sottobosco. Ha una bocca che ricorda liquirizia e spezie fini, non troppo intense di sapore. Tannino vellutato ed estremamente gradevole. Goloso e di bella fruibilità.

## VIGNETO

**Vitigni:** Uve rosse

**Terreno:** Morenico, Sabbioso

**Altitudine:** 650 - 700 m slm

**Esposizione:** Sud

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 7000 ceppi per ettaro

**Anno di impianto:** 2014

**Resa per ettaro:** 60 quintali

## VINIFICAZIONE

**Inizio vendemmia:** 9 Ottobre 2020

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassetine, appassimento in cella di 15 giorni.

**Fermentazione:** Breve macerazione a freddo seguita da una fermentazione alcolica di circa 10 di giorni. Rimontaggi con qualche lieve follatura.

**Maturazione:** 24 mesi in tonneau di rovere francese usati e 12 mesi di bottiglia

**Fermentazione malolattica:** Sì

**Lieviti:** Indigeni

**Imbottigliamento:** 28 Agosto 2022

**Grado alcolico:** 14%

**Bottiglie prodotte:** 1000

**Prima annata:** 2016 (non ancora disponibile)

**Temperatura di servizio:** 16° - 18° C