2020 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".

La scelta del vigneto e la sua esposizione sono tra i principali fattori da tenere in considerazione per la buona riuscita di un Pinot Noir. Non essendo un amante dei climi caldi, i versanti di Sud-Est (caldi al mattino e più freschi la sera) sono i più indicati alla sua coltivazione. La vigna da cui prende vita L'Emerico rispecchia esattamente queste caratteristiche.

Note di degustazione

Granato pieno. Amarene e dolcezza, una bella sensazione di profondità e complessità accompagnano il ventaglio olfattivo. Ciliegina e amarene emergono dopo il primo assaggio. Potenza anche in bocca, ritornano un ricordo ematico e di incenso. Molto lunga la persistenza.

Vigneto

Vitigni: 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: 7 Settembre 2020
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 barriques (rovere francese)
Fermentazione malolattica: Si
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: No
Imbottigliamento: 30 Agosto 2022

Grado alcolico: 13.5%
Bottiglie prodotte: 3200
Prima annata: 2016
Temperatura di servizio: 14° - 16° C