

2022 VALLE D'AOSTA DOC

Pinot Noir

Il lavoro di ricerca che sta dietro 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 St Denis, prima di diventare uno dei soci fondatori della cooperativa di Chambave: la Crotta di Vignerone.

Un vino che in cui crediamo profondamente e che ricopre una parte importante della nostra produzione. I suoli montani apportano a questo Pinot eleganza e finezza e una buona acidità porta sempre tensione e vibra nella beva.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino trasparente e vivo. Delicato nei profumi con sensazioni di violetta fresca e melograno, fragoline di bosco e ribes. Melone invernale e una punta di zenzero. Lampone maturo e un'idea soave di albicocca. Al palato ritornano emozioni di bosco, muschio e terra battuta. Eterno in bocca e nella memoria.



VIGNETO

Vitigni: 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: 9 Settembre 2022

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato in cella frigorifera.

Fermentazione: Macerazione a freddo prefermentativa, seguita da una fermentazione alcolica di circa 10 giorni. Rimontaggi alternati a follature.

Maturazione: 12 mesi 75% barriques, 25% legno grande (30/20 Hl).

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 26 Novembre 2023

Grado alcolico: 14%

Bottiglie prodotte: 12500

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 14° - 16° C