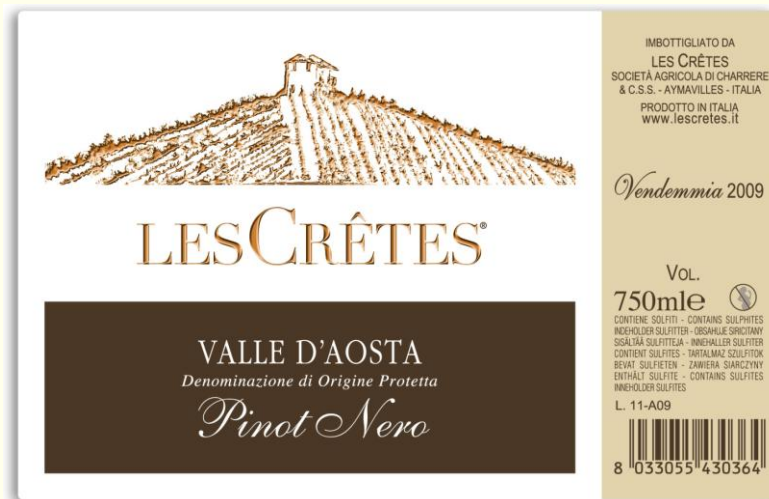


## Pinot Nero Valle d'Aosta D.O.P.



**Vitigni:** Pinot Noir 100%, rosso, selezione di Borgogna.

**Zona di produzione:** La Tour di Aymavilles (AO). Età anni 15.

**Terreno (tipo, esposizione e altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso, forte pendenza, esposizione sud, altitudine 650 m. s.l.m..

**Primo anno di produzione:** 1995.

**Bottiglie annue prodotte:** 18.000.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 2,00 Ha, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ritocchino. Resa 9.000 Kg/Ha.

**Vendemmia:** manuale, a metà ottobre.

**Vinificazione:** fermentazione di 8/10 giorni in acciaio inox (temperatura controllata 30 °C.), rimontaggi giornalieri. Affinamento di 6 mesi in acciaio inox.

**Note gustative:** rubino. Al naso fresche note di frutta rossa, sottobosco e salvia. Al palato, fresco e sapido con fine struttura e tannino vellutato. Acciaio.

**Abbinamenti:** primi piatti; salumi, carni rosse e bianche, fondute, formaggi. \* Per le sue caratteristiche è anche indicato con piatti a base pesce bianco o azzurro al forno, grigliato o al carpaccio.

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C .

**Gradazione alcolica:** 14 % vol.

**Curiosità:** il Pinot Nero, contrariamente ai tradizionali metodi che ne prevedono l'affinamento in legno, è vinificato in solo acciaio, con lo scopo di esaltarne piacevolezza, finezza ed eleganza.

**Bicchieri consigliato:** Borgogna

