

LES CRÊTES<sup>®</sup>  
VALLE D'AOSTA



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



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

**Zona di produzione:** La Tour di Aymavilles. Età anni 20.

**Terreno (tipo, esposizione, altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso in forte pendenza con esposizione sud. Altitudine 650 metri s.l.m.

**Primo anno di produzione:** 1995.

**Bottiglie annue prodotte:** 14.000.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 2,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 9.000 kg/ha.

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

**Vinificazione:** fermentazione di 8/10 giorni in acciaio inox (temperatura 28/30°C) con 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.

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

**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

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



**Bicchieri consigliato:** Borgogna