

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



**Pinot Nero Valle d'Aosta D.O.P.**  
PINOT NERO VALLE D'AOSTA D.O.P.



**Vitigno:** rosso, Pinot Nero 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:** 18.000.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 3,0 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:** Diraspatura delle uve refrigerate, criomacerazione di 2 giorni, fermentazione di 8-10 giorni in acciaio inox a temperatura di 22 °C, con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 6 mesi.

**Note sensoriali:** rubino. Al naso fruttato (sottobosco, frutta rossa) con note di salvia. Al palato, fruttato e sapido con struttura fine e tannino vellutato. Finale fresco e minerale.

**Abbinamenti consigliati:** battuta di carne di manzo, rollè di coniglio alle olive, crespelle alla valdostana.

**Curiosità:** Les Cretes, con la lavorazione del suo Pinot Nero in solo acciaio, ottiene un Pinot di montagna elegante, che si contraddistingue per il colore più intenso, il frutto accentua e la complessa struttura.

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



**Bicchiere consigliato:** Borgogna