

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



**Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta D.O.P.**  
Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta D.O.P.



**Cépage:** Nebbiolo 100%.

**Cru:** Arnad e Issogne. Âge des vignobles : 30 ans.

**Culture :** sédiments glaciaires, limon. Exposition : Sud-Est/Nord-Ouest. Altitude 350m slm.

**Première année de production :** 2015.

**Production :** 4.000 bouteilles.

**Surface, rendements :** environ 1,5 ha – Guyot. Rendements : 5.500 Kg/ha

**Époque de vendange :** fin octobre/début novembre.

**Vinification :** égrappage des raisins réfrigérés, macération à froid des grains entiers de 10 jours, fermentation de 12 jours en cuve inox à température contrôlée (23°C) avec remontages quotidiens. Élevage en cuve bois (25hl fût de chêne) pendant 12 mois, vieillissement en bouteille pendant 12 mois.

**Dégustation :** rubis chargé, lumineux. Au nez, une explosion de petits fruits noirs, de mûres, cerise avec des notes balsamiques. De caractère et de finesse, doux et persistant, ce vin reflète en plein le terroir de montagne.

**Mets:** viande bouillie mixte, rognons de veau, raviolis avec sauce rôtie.

**Température de service :** 16/18 °C.

**Curiosités :** Le Nebbiolo, typique du Piémont, a toujours été présent également dans la Vallée d'Aoste, où il est traditionnellement cultivé sous le nom de *Picotendro*, dans la vallée alluviale d'origine glaciaire (dans les zones à vocation d'Arnad et d'Issogne). Les Cretes se consacre à la vinification de ce cépage historique, pour valoriser son identité de montagne. C'est ainsi que le Nebbiolo "Sommet" est né, en l'honneur des montagnes qui entourent ses vignobles.



**Verre recommandé:** Grand ballon