



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR DOC

PIERRE

PIERRE È UN GRANDE VINO, UN PINOT NERO D'ECCEZIONE, CHE ESPRIME TUTTE LE POTENZIALITÀ D'INVECCHIAMENTO DELLA SUA VARIETÀ.

NASCE DA UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA GRADAZIONE ALCOLICA E ACIDITÀ, OTTENUTO DA UNA SELEZIONE RIGOROSA DEI VIGNETI PIÙ ADATTI, E RIESCE A DAR VOCE A NOTE UNICHE DI FINEZZA, FRUTTO E LONGEVITÀ, ATTRAVERSO UN GUSTO STRUTTURATO, PIENO E ROTONDO, CHE SI RAGGIUNGE SOLTANTO CON UN AFFINAMENTO COMPLETO IN LEGNO.

È UN VINO CHE SI DISTINGUE PER COMPLESSITÀ ED EQUILIBRIO E CHE RAPPRESENTA IL TERRITORIO VALDOSTANO NELLA SUA ACCEZIONE PIÙ PURA.

SE SORSEGGIO UN BICCHIERE DI PIERRE, COSA MI DEVO ASPETTARE?

DI TROVARE UN GRANDISSIMO PINOT NERO, UN'ETICHETTA IMPORTANTE CHE RIMANDI AI GRANDI PINOT NERO DEL MONDO. GRAZIE ALL'EVIDENTE LEGAME CHE HA PIERRE CON IL TERRITORIO DI MONTAGNA, PERCEPIRAI IN MODO ACCENTUATO TUTTE LE CARATTERISTICHE AROMATICHE DI FRUTTO E FINEZZA TIPICHE DELLA SUA VARIETÀ E, AL CONTEMPO, APPREZZERAI LA MAGGIOR STRUTTURA CHE VANTA.

VARIETÀ: PINOT NOIR
CONTENUTO ALCOLICO: 13.5% VOL.
ETÀ VIGNETI: 10/20 ANNI
VIGNETI (FORMA DI ALLEVAMENTO, LOCALITÀ, ESPOSIZIONE):
GUYOT GRESSAN NORD
VENDEMMIA: SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: 24 MESI IN PICCOLI CONTENITORI DI LEGNO IN ROVERE FRANCESE
RESA (HL/HA): 40 HL/HA
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: > 10 ANNI
ANNATA IN COMMERCIO DA GIUGNO: 2020

