



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



Vitigno: rosso, Pinot Nero 100% (varietà tradizionale).

Zona di produzione: Les Cretes di Aymavilles.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione ovest. Altitudine da 650 a 800 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2017

Bottiglie annue prodotte: 1.800.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,60 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 4.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, inizio ottobre.

Vinificazione: Selezione e refrigerazione delle uve, diraspatura e criomacerazione per 2 giorni. 12 giorni di fermentazione in acciaio inox a 23 °C. Svinatura e affinamento per 18 mesi in tonneau usati da 700 l. Imbottigliamento senza filtrazione e stabilizzazione. 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Note sensoriali: brillante, rubino. Al naso fruttato (sottobosco, frutta rossa matura) con note di cacao. Al palato sapido, piacevolmente acido con struttura fine e tannino vellutato. Al gusto morbido ed equilibrato. Finale lungo.

Abbinamenti consigliati: guancia brasata di vitello, toma di Gressoney stagionata, crostini ai fegatini, risotto allo zafferano con midollo di ossobuco.

Curiosità: Il Pinot Nero Revei, che in patois significa orologio, è legato alla storia della torre medievale, che domina il nostro vigneto di Aymavilles e da cui nasce. La torre fu, un tempo, dimora di un eremita orologiaio, che con il suo mestiere, ci ha riportato al tema del tempo e del suo valore, in natura e per l'uomo. Da qui nasce il Revei, figlio di grande esperienza e lunga attesa. Nella sua creazione, il tempo gioca un ruolo fondamentale dalla maturazione, all'affinamento. Qui il tempo si dilata per ottenere, dalle uve portate a maturazione ottimale, il potenziale espressivo migliore del Pinot nero di montagna, affinato con maestria, in legni francesi e che una volta in bottiglia, riposa ancora a lungo nelle nostre cantine.

Temperatura di servizio: 14/16 °C.



Bicchieri consigliato: grand ballon