



2020 VALLE D'AOSTA DOC

Pinot Noir

Unico esponente, per ora, tra i vitigni internazionali della nostra gamma, il Pinot Noir ha trovato in noi un amore profondo e viscerale. Il lavoro di ricerca dedicato a questo vino affonda le radici nella nostra famiglia e, in particolare, nell'interesse con il quale il nonno Emerico coltivava e vinificava il suo Pinot Nero nel comune di Saint-Denis, prima di diventare uno dei soci fondatori della cooperativa di Chambave, la Crotta di Vegneron.

Il **2020** è stato un millesimo molto caldo, ma con un autunno freddo, che ha allungato la fase di maturazione. Questo ha dato vita ad un Pinot Noir dalla grande complessità, che si distingue dalle annate precedenti per la maggior struttura e una grande tensione. Un vino che, appena aperto, può apparire austero e introverso, ma che, dopo qualche minuto nel bicchiere, inizia a sprigionare il frutto e tutti gli aromi varietali tipici di questo vitigno. Un Pinot Noir che, secondo noi, andrà molto lontano nel tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino acceso. I profumi di frutta fresca croccante, lampone, arancia rossa e violetta sono seguiti dalle note più scure di cuoio, foglia di tabacco e liquirizia. Il sorso è potente e complesso, in continuo dialogo tra il nerbo del tannino e la persistente freschezza del frutto.

VIGNETO

Vitigni: 100% Pinot Noir

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud, Sud Est

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1990 - 2014

Resa per ettaro: 70/80 quintali

VINIFICAZIONE

Inizio vendemmia: 6 Settembre 2020

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato in cella frigorifera.

Fermentazione: Macerazione a freddo prefermentativa, seguita da una fermentazione alcolica di circa 10 giorni. Rimontaggi alternati a follature.

Maturazione: 12 mesi, 30% barriques, 70% legno grande (30/20 HI).

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 7 Dicembre 2021

Grado alcolico: 13%

Bottiglie prodotte: 12000

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 14° - 16° C