ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Valle d'Aosta DOC 2025 2025



Il Pinot Nero di Les Cretes

Nasce con queste logiche il Pinot Nero di Les Cretes, prodotto sin dal 1995 a La Tour, a poca distanza dal romitorio medievale divenuto oggi simbolo aziendale in etichetta. Le uve di Pinot Nero, contrariamente ai tradizionali metodi che ne richiedono la vinificazione in legno, sono qui vinificate totalmente in acciaio. Tale scelta intende evidenziare la volontà di Les Cretes di dar vita a un vino fresco e piacevole, in grado di distinguersi per eleganza e finezza.

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei,
Profumo Intenso e delicato, con fresche note di frutta rossa, piacevoli sentori di sottobosco e salvia ,
Gusto Fresco e sapido, equilibrato, con una fine struttura e un tannino morbido e vellutato, In abbinamento con formaggi erborinati, stuzzichini,pasta sugo di carne, affettati e salumi,carne arrosto e grigliata,carni bianche in umido.

La Vigna

Terreno	Morenico, sciolto e sabbioso
Esposizione	Esposizione Sud, 650m s.l.m.
Allevamento	Sistema a Guyot
Densità imp.	7.500 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti, primi piatti, carni rosse e bianche, salumi tipici
Vinificazione	Criomacerazione di 2 giorni dopo diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione di 8-10 giorni in acciaio inox a temperatura di 24°C, con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox di 6 mesi
Sensazioni	Colore rubino, al naso fruttato con note di salvia. Al palato fruttato e sapido con struttura fine e tannino vellutato. Finale fresco e minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821