



ACQUISTATO IL

Pinot Noir Valle d'Aosta DOC 2024

2024

Equilibrato, con tannini ben levigati



Svinando

La Vigna

Terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Esposizione Sud-est, Sud-ovest

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Valle D'Aosta

Uve Pinot Noir 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione in acciaio a 23 °C, per 10 giorni con frequenti rimontaggi. Affinamento in acciaio per 8 mesi.

Sensazioni Colore: Rosso rubino, tenue di ottima vivacità. Profumo: Profumi intensi e persistenti, fruttati e floreali. Si riconoscono frutti rossi, viola, rosa canina. Sapore: In bocca il vino è equilibrato, dai tannini levigati. Le sensazioni fruttate e floreali si alternano piacevolmente chiudendo con una gradevole sapidità.

Il Pinot Noir è - inutile ricordarlo - fra i più nobili vitigni coltivati al mondo. Quello che forse non tutti sanno, però, è che questo vitigno di origine borgognona si adatta bene anche al clima particolare della Valle d'Aosta, dove - con le dovute proporzioni - conosce un discreto successo grazie alla piacevolezza assoluta dei suoi vini e nonostante la sua delicatezza in vigneto. La Crotta di Vegneron, in particolare, lo raccoglie nei vigneti ubicati a bassa quota e lo lavora mescolando i migliori cloni. Nasce così il Pinot Noir vinificato in rosso, Valle D'Aosta DOC 2021, vinificato con cura e affinato in acciaio per non meno di 8 mesi. Colore rosso rubino, tenue ma di ottima vivacità, al naso rivela profumi intensi e persistenti, fruttati e floreali. Si riconoscono, in particolare, i tipici piccoli frutti rossi, la viola e la rosa canina. In bocca è equilibrato e caratterizzato da tannini ben levigati. Le sensazioni fruttate e floreali si alternano piacevolmente chiudendo con una gradevole sapidità. Vino di grande piacevolezza, a tavola si sposa bene con diversi piatti del territorio. Ottimo con le carni in umido e i formaggi di media stagionatura. Un Pinot Nero da proporre per sorprendere un amico con una piccola chicca enologica italiana.

Non sono in molti a conoscere la qualità dei vini Valdostani. Del resto non è strano. Se ne producono così pochi che solo i veri esperti, spesso, hanno la possibilità di assaggiarli. Eppure le produzioni, pur piccole, sono sovente di qualità eccellente. Del resto la zona di Chambave, paese centrale della Valle d'Aosta, situato a 18 km a Est di Aosta e 7 km ad Ovest di Saint-Vincent, è una zona di antica produzione viticola. Addirittura le prime tracce scritte riferibili ai vini prodotti qui, ai piedi delle cime più alte d'Europa, risalgono al basso Medioevo. Del resto il terreno è perfetto per la coltivazione di uve di qualità, con suoli sabbiosi, ciottolosi, poco profondi e ricchi in sali minerali. Qui si trova La Crotta di Vegneron, un'azienda agricola giovane, composta da quasi 100 "vignerons" che, tutti insieme, coltivano poco più di 30 ettari di vigneto. La loro specialità sono i vini prodotti dai particolari vitigni autoctoni della regione, senza ovviamente dimenticare anche quelli più tradizionali. Vini di montagna, sinceri e buoni.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821