



ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero Valle d'Aosta DOC 2023

2023

## Il Pinot Nero di Les Cretes



Svinando®

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Morenico, sciolto e sabbioso
<b>Esposizione</b>	Esposizione Sud, 650m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Sistema a Guyot
<b>Densità imp.</b>	7.500 per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Valle d'Aosta
<b>Uve</b>	Pinot Nero 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 4 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Antipasti, primi piatti, carni rosse e bianche, salumi tipici
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Sensazioni</b>	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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821