

Vallée d'Aoste DOC

PINOT NOIR vigne Tzeriat

La vigna

Zona di produzione:	Comune di Quart.
Superficie	Ha 1.
Allevamento:	Guyot.
Esposizione:	Sud, Sud-ovest con pendenza dal 50 al 80%.
Suolo:	Ricchi di scheletro molto sabbioso, sciolti, moderatamente dotati di calcare.
Operazioni colturali:	In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica, non vengono quindi effettuati trattamenti insetticidi, acaricidi e di diserbo chimico. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).
Anno di impianto:	Dal 1968 al 2012.
Vendemmia:	Inizio Ottobre.

Il vino

Vitigni:	Pinot Noir 100%.
Vinificazione:	Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 10/12 giorni con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata 28/30 C°.
Affinamento:	In barrique di terzo quarto passaggio per 15/18 mesi.
Imbottigliamento:	Aprile.
Colore:	Rosso rubino tendente al granata.
Profumo:	Intenso, austero e complesso tra cui spiccano i frutti di bosco.
Sapore:	Gusto molto equilibrato, persistente, con buona tannicità e note speziate che evolvono con l'affinamento in bottiglia.
A tavola:	Ottimo con carni di selvaggina o formaggi stagionati.

Vino certificato **BIOLOGICO DAL 2015**

