



## Valle d'Aosta DOC Pinot Noir

### In Vigneto

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Vitigni              | 100% Pinot nero       |
| Altitudine           | 550 -600 m slm        |
| Parcelle             | 1 – nel comune di Nus |
| Resa per ettaro      | 70 qli                |
| Terreno              | sabbioso              |
| Concimi              | naturali (letame)     |
| Gestione erba        | meccanico             |
| Densità impianto     | 9500 ceppi/ha         |
| Forma di allevamento | spalliera             |
| Sistema di potatura  | guyot                 |

### In cantina

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Macerazione e fermentazione | 15 gg in acciaio               |
| Lieviti                     | selezionati                    |
| Affinamento                 | 8 mesi barriques 2-3 passaggio |
|                             | 3 mesi in bottiglia            |
| Bottiglie prodotte          | 1000                           |