

PELLISSIER

ÉLÉVATION PINOT NOIR

VALLE D'AOSTA DOP



VITIGNI 100% PINOT NOIR

VIGNETI DI ORIGINE BREAN DI SAINT-PIERRE

ALTITUDINE VIGNETI 850 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT

TERRENO MORENICO SABBIOSO

N° CEPPI PER ETTARO 9000

RESA PER ETTARO 850 KG

ETA MEDIA VITI 8 ANNI

PERIODO VENDEMMIA ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

AFFINAMENTO 14 MESI IN BARRIQUE ESAUSTE

GRADO ALCOLICO 13,5

BOTTIGLIE PRODOTTE 500

FORMATI 750 ml

DEGUSTAZIONE Rosso Granato trasparente. Il profumo è intenso e detta sentori di fiore e piccola frutta rossa, con il lampone e la mora che entrano nelle cavità nasali con sentori di lavanda e timo limone. Il bouquet si apre rivelando ricordi di burro fuso, radice di genziana e una dolce e persistente nota di gelée al lampone. Olfatto che chiude con una sensazione ematica, in grado di rendere in naso deciso e complesso. La bocca sorprende per la sua delicatezza. Il sorso gioca sulla esplosiva aromaticità allungata e addolcita da un tannino di grande eleganza, un sale netti ed un alcool perfettamente fuso nel liquido. Il lungo finale è la ciliegina sulla torta.

ABBINAMENTI Ravioli di manzo su fondo bruno di vitello

STORIA DEL VINO: Una gita fuori porta di qualche centinaio di metri, questo è il concetto da cui nasce l'etichetta "Élévation". Una scritta rossa che va a distinguersi dalla scritta d'oro dei suoi fratelli. Il motivo? La vigna del nostro pinot noir non si trova nella storica zona del Torrette. Il nostro primo banco di prova, abbandonare quella che consideriamo casa nostra per sperimentare altre zone e altre esposizioni. Ci abbiamo provato con il pinot noir, la grande uva rossa di Borgogna che ha trovato qui in Valle d'Aosta ormai da decenni una delle sue zone di produzione qualitativamente più interessanti.