



**Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta D.O.P.**  
Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta D.O.P.



**Vitigni:** Nebbiolo 100%.

**Zona di produzione:** Arnad e Issogne.

**Età vigneto:** anni 30.

**Terreno (tipo, esposizione, altimetria):** sedimento glaciale, alluvionale, limo con esposizione Nord/Ovest e Sud/Est. Altitudine 350 metri s.l.m.

**Primo anno di produzione:** 2015.

**Bottiglie annue prodotte:** 3.300.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 0,80 ha circa, contropalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro. Resa 5.500 kg/ha.

**Vendemmia:** manuale, fine ottobre/inizio novembre.

**Vinificazione:** 20 giorni in acciaio. 12 mesi in botte di rovere (25HL).

**Note gustative:** rubino-cerasuolo luminoso. Al naso mora, ciliegia, viola con nota balsamica. Al palato polpa succosa, precisa e sapida che persiste lungamente esprimendo l'eleganza della montagna.

**Abbinamenti:** salumi di montagna, salumi freschi e prosciutti, carni bianche e rosse, fontina d'alpeggio e formaggi.

**Curiosità:** il biotipo Nebbiolo, presente nel fondovalle alluvionale di origine glaciale di Arnad e Issogne, ci riporta alle origini della viticoltura in Valle d'Aosta. Questo vino nasce dal desiderio di vinificare e valorizzare una varietà tradizionale, allevata a contropalliera e potata a Guyot e vendemmiata dopo la maturazione tecnologica. Il risultato è un vino di grande carattere e finezza, espressione di questi "terroirs" di montagna. Sommet significa cima, con uno sguardo rivolto alle nostre montagne.

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C.



**Bicchiere consigliato:** Grand ballon