

# PINOT NERO LES CRÊTES

## ПИНО НЕРО ЛЕ КРЕТ



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Valle d'Aosta AOP

**Сорт винограда:** 100% Пино Неро

**Возраст лоз:** 20 лет

**Содержание алкоголя:** 13%

**Объем производства:** 14000 бутылок



Родом из Франции, семья Charrère переехала в середине 1700-х годов туда, где в настоящее время находится самый маленький регион Италии – Валле д' Аоста. Обосновавшись в живописном местечке Эмавиль, в 1810 году семья Charrère высадила здесь свои первые два гектара виноградников, сосредоточив внимание на создании качественных вин из местных сортов. В 1989 году была основана винодельня Les Crêtes, а площадь виноградников расширена до 20 га в шести различных деревнях. В настоящее время местные сорта винограда здесь соседствуют с международными, а вина Les Crêtes, благодаря своей исключительной элегантности и минеральности, являются истинным олицетворением терруара. Виноградник: Ля Тур, коммуна Эмавиль.

Почва: рыхлая, песчаная, с моренными отложениями.

Климат: альпийский; виноградники произрастают на высотах 650 метров над уровнем моря.

### Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор в середине октября. Ферментация продолжительностью 8 – 10 дней в стальных резервуарах при контролируемой температуре 28 °С. Выдерживается в течение 6 месяцев в стальных чанах.

Несмотря на то, что традиционно Пино Неро в регионе Валле д' Аоста выдерживается в дубе, энолог винодельни Ле Крет принял решение не делать этого, чтобы сохранить фруктовый характер и уникальную элегантность сорта.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Рубиновый с гранатовым отблеском.

**Аромат:** Яркие ноты красных фруктов, клубники, грейпфрута, кожи, немного перца и лесных трав.

**Вкус:** Хорошо сбалансированный, ягодный; гармоничная кислотность и мягкие танины в послевкусии.

### Гастрономические рекомендации:

С жареной и запеченной рыбой, с рыбой в специях, белым жареным мясом, супами, выдержанными сырами и фондю. Температура подачи 16-18°C.



### Оценки и рейтинги:

AIS VITAE'14 – 3 грозди.