

*Maison  
Anselmet*

## SEMEL PATER VALLÉE D'AOSTE PINOT NOIR

VITIGNO: Pinot Noir 100%

PARCELLE: Singola, nel comune di Saint Pierre

ANNO D'IMPIANTO: 1989

ALTITUDINE: 800 m slm

SUOLI: Morenici sabbiosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 60 q

VINIFICAZIONE: In rosso, con 40% d'uva intera, macerazione prefermentativa a freddo a 10° C per una settimana con piégeage per tutta la vinificazione

AFFINAMENTO: Per 18 mesi in barriques (pièces)

GRADO ALCOLICO: 13.5 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rubino intenso dalle sfumature porpora.  
Olfatto dall'ampio spettro: ciliegie, lamponi, visciole, chine, erbe medicinali, pepe.  
Palato altrettanto complesso: denso e sciolto, maturo e fresco, dal tannino aristocratico, con sensazioni continue di radici, china, terra. Finale molto persistente.

