



# p i a n t a g r o s s a

QUALIFICA:  
ETICHETTA

Vallée d'Aoste DOC Rouge  
396 AESCULUS HIPPOCASTANUM



AREA DI PRODUZIONE:

Vigneti terrazzati a forte pendenza nei comuni di Donnas e Pont-Saint-Martin sulla sinistra orografica

ALTIMETRIA

400 M/500M S.L.M.

TERRENO:

Morenico

VITIGNI:

90%: Nebbiolo (Picotendro); 10 % Freisa, Neyret, Vien de Nus, Fumin

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola valdostana

RESA PER HA:

50 QUINTALI/HA

VENDEMMIA

II° decade ottobre

VINIFICAZIONE

Criomacerazione pre-fermentativa, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 25° C, macerazione per circa 15 giorni

AFFINAMENTO

8 mesi in acciaio su feccia fine di fermentazione

Vista:

Colore rosso rubino poco intenso.

Olfatto

Delicato, intenso e persistente, sentori floreali e fruttati  
Riconoscimenti: viola e fragola

Gusto

Secco, di buona alcolicità, morbido, piacevolmente fresco con evidenti tannini eleganti, sapido

T° DI SERVIZIO

15°/16°

ABBINAMENTI

Salumi, zuppe, carni delicate

PRODUZIONE

4500 bottiglie/anno

ANNATA DISPONIBILE

2015