



piantagrossa

QUALIFICA:
ETICHETTA

Vallée d'Aoste DOC Nebbiolo
AU-DESSUS



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	III° decade ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione: in acciaio con lieviti selezionati a 25° C, macerazione per circa 25-30 giorni.
AFFINAMENTO	24 mesi in botte Stockinger di rovere austriaco
Vista:	Colore rosso rubino poco intenso
Olfatto	Intenso e molto persistente, sentori floreali, fruttati e note speziate e minerali Riconoscimenti: viola, lampone, ciliegia, vaniglia e liquirizia
Gusto	Secco, consistente, di grande struttura e buona alcolicità, morbido, sapido
T° DI SERVIZIO	16°/18°
ABBINAMENTI	Formaggi (fontina), costolette alla valdostana, camoscio in umido, carni rosse e selvaggina.
PRODUZIONE	1400 BOTTIGLIE/ANNO
ANNATA DISPONIBILE	2014