



piantagrossa

DENOMINAZIONE:
ETICHETTA

Vallée d'Aoste DOC Nebbiolo
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

12 mesi in tonneaux di rovere francese

Vista:

Colore rosso rubino poco intenso

Olfatto

Intenso e persistente, sentori floreali, fruttati e note speziate
Riconoscimenti: viola, lampone, ciliegia, vaniglia

Gusto

Secco, di buona struttura e alcolicità, morbido, sapido

T° DI SERVIZIO

16°/18°

ABBINAMENTI

Zuppa alla valdostana, carni rosse

PRODUZIONE

1400 bottiglie/anno

ANNATA DISPONIBILE

2015