



piantagrossa®

VITICOLTORE IN DONNAS



396 aesculus hippocastanum

Qualifica: Valle d'Aosta DOC Nebbiolo

Zona di produzione: Vigneti in esposizione sud nei comuni di Pont-Saint-Martin e Donnas a 400/500 metri s.l.m.

Terreno: Morenico, sabbioso, in forte pendenza, sistemato in terrazze

Vitigni: 90% Nebbiolo Picotendro - 10% altri vitigni autoctoni tra cui Fumin, Vien de Nus, Neyret e Freisa

Numero ceppi per ettaro: 3000 - 3500

Forma di allevamento: Pergola Valdostana

Resa per ettaro: 5000 kg

Alc. 13,5%

Acidità totale 6/6,50%

Vendemmia: Seconda decade di ottobre

Vinificazione e affinamento: In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 28 °C, macerazione per circa 20 giorni. Affinamento di 8 mesi in acciaio su feccia fine

Vista: Colore rosso rubino trasparente con riflessi aranciati, consistente

Olfatto: Intenso e persistente, floreale e fruttato con sentori di viola, fiori di montagna, piccoli frutti

Gusto: In bocca il vino scende caldo, rotondo, equilibrato, finemente e piacevolmente tannico

Temperatura di servizio: 16/17 °C

Abbinamento: Bocconata valdostana

Bottiglie prodotte annualmente: 6000

Azienda Agricola Pianta Grossa
di Luciano Zoppo Ronzero
Via Roma 213, 11020 Donnas (AO)
Italy
Partita Iva 01186090070

mobile +39 348 0077404
info@piantagrossadonnas.it
piantagrossadonnas.it



p i a n t a g r o s s a[®]

VITICOLTORE IN DONNAS

396 aesculus hippocastanum

Wine variety : Nebbiolo DOC Aosta Valley
Production area : Vineyards facing south
in the small villages : Pont St. Martin
and Donnas on 400/500 mtrs above sea
level.

Soil: moraine , sandy, steep slopes on
terraces

Vines : 90 % Nebbiolo Picotendro

10% other indigenous vine variety as
Fumin, Vine de Nus, Neyret and Freisa

Vine plants per hectare : 3000- 3500
Cultivation : Valdostana Pergola Yield
per hectare : 5000 kg
Alcohol : 13%

Total acidity : 6/6,50%

Harvest : second decade in October

Vinification and refinement : in steel
vats, cold pre-fermented maceration,
then about 15 days fermentation at 28°C.
Refinement during 8 months in steel
vats.

Visual examination : colour : ruby red
with orange reflections, full bodied,
very tiny residuals.

Smell: intense , persistent, floreal and
fruity, fragrances of violet, mountain
flowers , small red fruits

Taste: warm , smooth sensation, finely
balanced with pleasant tannins
Serving temperature : 16 /17°C
Best with : typical casse croute
Valdostana.

Annual production : 15000 bottles

