

Rouge des Vignes - V. Rosso



Vitigni: uvaggio di uve locali ed internazionali bacca nera (Petit Rouge, Gros rouge, Vien de Nus, Pinot Noir, Barbera, Gamay).

Zona di produzione: vigneti vari di proprietà aziendale ubicati nei comuni di: Aymavilles (AO), St. Pierre (AO), Gressan (AO), St. Christophe (AO) e Aosta AO).

Terreno (tipo, esposizione e altimetria): morenico, sciolto, sabbioso presentante varie pendenze, esposizioni e giaciture. Altitudine 500/600 m. s.l.m.

Anno di prima produzione: 1995.

Bottiglie annue prodotte: 20.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto: : 2,00 Ha sistema a Guyot; 7500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 Kg/Ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: fermentazione di 7 giorni in acciaio inox (temperatura 28/30 °C), rimontaggi giornalieri. Affinamento di 6 mesi in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino. Fresco, immediato, delicato, al naso floreale e fruttato. In bocca, morbido e delicato.

Abbinamenti: antipasti misti, salumi, primi piatti sfornati, carni bianche e rosse, formaggi.

Temperatura di servizio: 15/17 °C .

Bicchieri consigliato: Ballon piccolo

