

Vallée d'aoste DOC
Rosé

le uve in composizione del nostro Rosé, provengono da aymavilles . coltivata in un nuovo impianto di pinot nero, Queste vigne che abbiamo deciso di destinare, alla produzione di rosé.

Zona di produzione: Aymavilles (AO)

Superficie: Ha 0.1

Allevamento: cordone speronato

Esposizione: nord est 700 metri terreno sciolto leggero

Operazioni culturali: in parte meccanica e in parte manuale. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche e sermenti vengono mediante trinciatura e inglobati al terreno.

Anno: di impianto: 2019

vendemmia: inizio fine Agosto, vengono selezionate solo le uve migliori.

Vitigni 100% Pinot nero

Vinificazione:: 3 ore di macerazione pellicolare di uva intera refrigerata 5° si provvede a fare una macerazione sulle bucce fino al colore desiderato la temperatura incide su aromi e sui profumi che li rendono piu intensi.

Affinamento: 6 mesi in botti acciaio inox 1 mese dopo l'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Gennaio/ febbraio

Colore: rosa brillante

Profumo: Al naso delicato, gradevole, floreale e fruttato con chiare note di fragola e ribes e melone bianco.

Sapore: fresco e gradevole con note di pesca bianca, struttura fine, buona acidità e finale sapido.

A tavola: : fritto di mare, crudités, adatto anche come aperitivo.

Va servito a temperatura 8/10° C.