

TRASOR 750

fosset
ERROIR

VITIGNO	Uvaggio
ETÀ VIGNETO	18 anni
ZONA DI PRODUZIONE	Chambave e Saint Christophe Valle d'Aosta
TERRENO	Till di alloggiamento, terreni derivanti da scarico di ghiacciai (Sabbioso, limoso e pietroso)
ALTITUDINE PIANTE SLM	750 mt, esposizione N/S
SUPERFICIE	Sistema a Gujot, impianto di 8.000 piante per ettaro, Filari a 1,80 mt x 0,70 mt, resa 80 q/ha
VENDEMMIA	Manuale, prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio a temperatura spontanea. Affinamento in acciaio per 6 mesi, affinamento in bottiglia per 3 mesi prima della vendita
GRADO ALCOLICO	13% Vol.
CONTENUTO	750 ml



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	Rosso rubino
OLFATTO	Fine, piccoli frutti rossi, buona speziatura, pepe nero, liquirizia.
GUSTO	Secco, tannini vellutati, morbido ben equilibrato
ABBINAMENTI	Polenta, brasati, formaggi di media stagionatura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°/18° C - 60°/64° F
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice, Winebar 53 cl. Diam. 92mm

