

# VALLÉE D'AOSTE DOP CORNALIN

rosset  
ERROIR

VITIGNO	100% Cornalin
ETÀ VIGNETO	19 anni
ZONA DI PRODUZIONE	Toules, 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	Macerazione pre-fermentativa a freddo con temperatura controllata. Fermentazione in acciaio a temperatura spontanea con inoculo di lieviti selezionati. Affinamento in tino di rovere francese
GRADO ALCOLICO	13% Vol.
CONTENUTO	750 ml
ANNATA	2020



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	Rosso Rubino
OLFATTO	Fine, frutta rossa, susine e ciliegie, leggera speziatura, chiodi di garofano
GUSTO	Secco, leggermente tannico
ABBINAMENTI	Polpettine ai frutti rossi, da usare anche per la preparazione delle pere martine al vino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°/18° C - 60°/64° F
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice, Winebar 53 cl. Diam. 92mm

