

VALLÉE D'AOSTE DOP CORNALIN

rosset
ERROIR

VITIGNO	100% Cornalin
ETÀ VIGNETO	18 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
GRADO ALCOLICO	12,5% Vol.
CONTENUTO	750 ml
ANNATA	2018



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
RICONOCIMENTI	› 2015: Vino dell'Eccellenza, Guida dell'Espresso (annata '13) › 2017: Tre Bicchieri Gambero Rosso (annata '15) › 2017: James Suckling 88 punti (annata '16) › 2018: Tre Bicchieri Gambero Rosso (annata '16)