

Cornalin Valle d'Aosta D.O.P.
Cornalin Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: rosso Cornalin 100% (varietà autoctona).

Zona di produzione: Les Cretes di Aymavilles

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico sabbioso, sud ovest, 700m s.l.m.

Primo anno di produzione: 2021

Bottiglie annue prodotte: 3.300

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1 ettaro, Guyot, 7000 piante ettaro, 70 ql/ha

Vendemmia: manuale, metà ottobre

Vinificazione: pigiadiraspatura, 10 giorni di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (23°C). 3 mesi in barriques di rovere di secondo passaggio da 300L, 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Note sensoriali: Rubino intenso. Apertura boisée di piccoli frutti rossi con gentile traccia erbacea, prosegue su note floreali e speziate a corredo di fini tostature. Al palato coerente e armonico, denota pulizia gustativa, con delicati ricordi olfatti che accompagnano i richiami freschi del vino.

Abbinamenti consigliati: Saltimbocca alla valdostana ai profumi alpini, robiola di capra, Duché d'Aoste, tagliatelle all'uovo al ragù di lepore.

Curiosità: Jean Nicollier, viticoltore elvetico, riprese la produzione di questo antico vitigno valdostano sotto il sinonimo Humagne Rouge. Fu poi l'Institut Agricole Régional di Aosta che, negli anni ottanta, una volta individuate, identificate e moltiplicate alcune varietà autoctone, consolidò le virtù e la coltivazione del vitigno.

Temperatura di servizio: 16°C



Bicchieri consigliato: ballon piccolo