

MON ROUGE®

VALLE D'AOSTA D.O.P.

QUESTO ROSSO FRESCO E PIACEVOLE È UN BLEND DI VARIETÀ AUTOCTONE, DEDICATO A CHI AMA LA SEMPLICITÀ E CERCA UN VINO DI FACILE BEVUTA.



VITIGNO:

Blend di varietà autoctone a bacca bera: Cornalin, Fumin, Vuillermin, Gamay, Petit Rouge.



VIGNETO:

Vigneti vari ubicati nei comuni di Aymavilles, Gressan, St. Pierre e St. Cristophe. Superficie 1,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 5000/800 metri s.l.m. Suolo morenico, sciolto, sabbioso presentante varie pendenze, esposizioni e giaciture.. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, metà ottobre. 10.000 bott.

PRIMA ANNATA: 1995



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura delle uve refrigerate, fermentazione di 7 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (26°C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento in acciaio inox per 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino. Al naso presenta aromi di frutti rossi e sottobosco (ciliegia, fragola, mora) accompagnati da note floreali. In bocca delicato e leggero, con buona acidità e tannino sottile.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Affettati e salumi, pasta al ragù di carne, zuppe, formaggi di media stagionatura, carni rosse.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

15° - 17°C | Ballon piccolo

DATI ANALITICI:

Alcol 13 % vol., Acidità totale 5 g/l, pH 3.4