

MON ROUGE Valle d'Aosta D.O.C.



Vitigno: blend di varietà locali a bacca nera: Cornalin, Fumin, Vuillermin, Gamay, Petit Rouge

Zona di produzione: vigneti vari di proprietà aziendale ubicati nei comuni di Aymavilles, St. Pierre, Gressan e St. Christophe. Età anni 15.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso presentante varie pendenze, esposizioni e giaciture. Altitudine 500/800 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1995.

Bottiglie annue prodotte: 10.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

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

Note sensoriali: 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.

Temperatura di servizio: 15/17 °C

Bicchieri consigliato: ballon piccolo

