

Vallée d'Aoste DOC

PETIT ROUGE

Petit rouge 100 %

Il più diffuso tra i vitigni autoctoni e coltivato solo in Valle d'Aosta; le prime testimonianze scritte risalgono agli inizi del 1800.

Zona di Produzione: Saint Pierre (AO) a 700 m s.l.m.

Superficie: Ha 0,2

Allevamento: sistema a Guyot a filari leggera pendenza.

Esposizione: Sud Ovest. Terreno morbido grasso

Operazioni Colturali: in parte meccaniche e in parte manuale. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche.

Anno di impianto: 2011

Vendemmia: manuale inizio metà Ottobre

Vitigni: 100% Petit Rouge

Vinificazione: dal 2018 macerazione a freddo pre fermentativa a 5 gradi.

Affinamento: 10 mesi in botte in acciaio inox

Imbottigliamento: Agosto

Colore: rosso rubino

Profumo: intenso e fruttato

Sapore: asciutto, vellutato

A tavola: ben si adatta all'abbinamento con salumi, primi piatti, con carni e formaggi non troppo elaborati

Grado alcolico: 13,5%

Va servito a temperatura, 16/18 ° C.