



# VALLE D'AOSTA DOP

## CORNALIN 2017



Classificazione: Valle d'Aosta DOP Cornalin

Zona di produzione: Saint Pierre (AO)

Vendemmia: 2017

Uve: Cornalin 100%

Epoca di Vendemmia: 2° decade di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Grado: 13%

Tipologia di terreno: Morenico-Sabbioso

### VINIFICAZIONE

Dopo che l'uva è stata diraspata, la fermentazione viene condotta a temperatura controllata di 26-28°C, con una macerazione di circa 8-10 giorni sulle bucce. La svinatura avviene a fermentazione alcolica terminata. La fermentazione malolattica e l'affinamento sono svolti completamente in acciaio. L'imbottigliamento è previsto per fine estate, l'affinamento in bottiglia dura circa 6 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino scarico

Profumo: Elegante e fruttato, con leggeri sentori speziati.

Sapori: Struttura delicata con una acidità fine, con note di piccoli frutti rossi

### ABBINAMENTI:

Si abbina a taglieri valdostani e con secondi piatti semplici.

### RICONOSCIMENTI:

