ACQUISTATO IL .....

Cornalin Vallée d'Aosta DOC 2025 2025



Autoctono valdostano

Cornalin al 100%, questo vitigno poco noto ma molto interessante, con il Mayolet, il Fumin e il Petit Rouge, forma il "poker d'assi" dei rossi autoctoni valdostani. In regione è coltivato da tempo immemorabile, pur essendo un vitigno molto esigente in termini di calore e luminosità. E' caratteristico soprattutto della Valle centrale. Il versante più vocato è senza dubbio la sinistra orografica anche se, a un'altitudine non eccessiva e con una buona esposizione, anche il versante opposto può dare origine a vini molto interessanti. Quello proposto qui da Cave des Onze Communes nasce da una lavorazione 100% in acciaio, per valorizzare al meglio le sensazioni olfattive caratteristiche del vitigno. Di colore rosso rubino profondo, con riflessi porpora, al naso rivela un profumo intenso e caratterizzato da note speziate di pepe e foglie verdi che talvolta si arricchisce di richiami balsamici di menta e liquirizia. In bocca risulta asciutto e morbido, ricco di tannini importanti ma vellutati. Proprio questa caratteristica fa sì che il Cornalin si riveli un buon compagno per molti piatti importanti della cucina valdostana, in particolare quelli a base di carni rosse e formaggi stagionati.

Immersa nel cuore delle Alpi, la Cave des Onze Communes, azienda cooperativa vitivinicola, può contare su circa 63 ettari di vigneti, estremamente parcellizzati e distribuiti sul territorio di 11 Comuni: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençan, Gressan, Charvensod. Ci troviamo "à l'Adret" e "à l'Envers" della Dora Baltea, con altitudini che raggiungono gli 800 metri sul livello del mare. Scenari di straordinaria bellezza ma estremamente impervi, dove è impossibile meccanizzare. Nei vigneti, rigorosamente varietà autoctone, con un impiego limitato di antiparassitari e un sapiente uso delle pratiche agronomiche. Nel prezioso catalogo dell'azienda, 22 vini DOC, 2 vini da tavola, per una produzione complessiva di circa 500mila bottiglie l'anno.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, morenico, drenanti e granitici
Esposizione	Sud, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Cornalin 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'intero ciclo di lavorazione avviene in acciaio per valorizzare al meglio le sensazioni olfattive caratteristiche del vitigno.
Sensazioni	Di colore rosso rubino profondo, con riflessi porpora, dal profumo intenso e caratterizzato da note speziate di pepe e foglie verdi che talvolta si arricchisce di note balsamiche che ricordano la menta e la liquirizia. Il palato risulta asciutto e morbido, ricco di tannini importanti ma vellutati. Il buon corpo di tannini avvolgenti ne fanno un buon compagno per molti piatti importanti della cucina Valdostana, in particolare carni rosse e formaggi stagionati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821