ACQUISTATO IL .....

# Rosé Valle d'Aosta DOP 2023 2023




## Il Rosé delle montagne

La tradizione ci ha insegnato che le vigne dedicate alle uve tradizionali valdostane sono quelle che esprimono la maggiore piacevolezza. Da questa idea è nato il nostro Rosé, un vino inebriante e delicato che rappresenta la nuova interpretazione di uno dei più importanti terroir della Valle d'Aosta. Le uve in composizione del nostro Rosé, provengono da diversi cloni di varietà autoctona, coltivata in vecchie vigne, che contribuiscono alla sua notevole complessità organolettica. Queste vigne, sono da sempre destinate alla produzione di Torrette, la Doc più antica della valle d'Aosta, che abbiamo deciso di destinare per la prima volta, alla produzione di rosé.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Morenico, sciolto e sabbioso |
| **Esposizione** | Esposizione nord/ovest, 700m s.l.m. |
| **Allevamento** | Sistema a Guyot |
| **Densità imp.** | 7.500 per ettaro |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosato fermo |
| **Provenienza** | Valle d'Aosta |
| **Uve** | Petite Rouge 90% e Pinot Nero 10% |
| **Gradazione** | 12,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 10° |
| **Quando Berlo** | Entro 1 anno |
| **Abbinamento** | Piatti di pesce, coquillage, salumi, sushi |
| **Vinificazione** | 3 ore di macerazione pellicolare di uva intera refrigerata in pressa. Fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 14°C. Affinamento sui lieviti di 2 mesi |
| **Sensazioni** | Brillante, rosa antico tenue. Al naso delicato, floreale e fruttato con note di fragola e ribes. Al gusto fresco e fruttato, struttura fine, buona acidità e finale sapido |

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