

Di Barro

DOC VALLE D'AOSTA MAYOLET

VITIGNO: Mayolet 100%

GRADAZIONE: 13%

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: controspalliera, Guyot.

PORTINNESTO: 110R

VIGNE: Toule e Condemine (Saint-Pierre – AOSTA) – 850 m s.l.m.

VENDEMMIA: seconda metà del mese di settembre (vitigno precoce).

VINIFICAZIONE: Inoculo di fermenti isolati in zona di produzione; fermentazione alcolica in acciaio.

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio.

PRODUZIONE: ~ 1.000 bottiglie/anno.

NOTE ORGANOLETTICHE:

- colore: rosso rubino, leggermente granato
- naso: floreale, fine e delicato con lievi note di frutti rossi
- gusto: morbido, di medio corpo