

*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