

2019 · Valle d'Aosta DOC

# Cornalin

VIGNE ROVETTAZ



## LA VIGNA

**Zona di Produzione:** Comune di Quart, Vigna Rovettaz

**Superficie:** Ha 0,6

**Allevamento:** Guyot

**Esposizione:** S, SO - Pendenza del 70%

**Suolo:** Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro

**Operazioni Colturali:** In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame)

**Anno Impianto:** 2002

**Vendemmia:** Inizio Ottobre

## IL VINO

**Vitigni:** Cornalin 100%

**Vinificazione:** Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 12/15 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

**Affinamento:** In vasca di legno, 6/12 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** Agosto

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Fine e ampio che ricorda le spezie e l'essenza aromatica del tabacco.

**Sapore:** Morbido e pieno al palato, gradevolmente tannico, persistente e con un'acidità molto bassa

**Bottiglie prodotte:** 5000 / 6000

Vino certificato **BIOLOGICO DAL 2015**

**GROSJEAN**

[grosjeanvins.it](http://grosjeanvins.it)

