



2019 · Valle d'Aosta DOC

Gamay

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Saint Christophe, Villeneuve e Aymavilles

Superficie: Ha 2

Allevamento: Guyot

Esposizione: S, SO - Pendenza dal 50% al 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 maturo di bovino).

Anno Impianto: 1972 al 2010

Vendemmia: Metà Settembre

IL VINO

Vitigni: Gamay 100%

Vinificazione: Con uve diraspate, macerazione con le bucce per 5-6 giorni con tre rimontaggi al giorno a temperatura controllata 27/28 C°

Affinamento: In acciaio

Imbottigliamento: Maggio, Giugno

Colore: Rosso granata brillante

Profumo: Floreale, bouquet complesso

Sapore: Buona freschezza, tannini già ben evoluti, assai persistenti

Bottiglie prodotte: 15000 / 16000

GROSJEAN

grosjeanvins.it