



2019 · Valle d'Aosta DOC

Pinot Noir

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Saint Christophe

Superficie: Ha 2,5

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)

Anno Impianto: 1980 al 1995

Vendemmia: Metà Settembre

IL VINO

Vitigni: Pinot Noir 100%

Vinificazione: 70% con uve dirasate e 30% grappolo intero, macerazione con le bucce per 8/10 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata 28/30 C°

Affinamento: 50% in vasca di legno e 50% acciaio, 2-3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Maggio, Giugno

Colore: Rosso rubino tendente al granata

Profumo: Complesso e persistente con sentori di frutti di bosco

Sapore: Equilibrato in bocca, morbido con sapore asciutto buona alcolicità, leggermente tannico

Bottiglie prodotte: 1700 / 1800

GROSJEAN

grosjeanvins.it