

CAVE MONAJA



Monaja 300

AOC VALLÉE D'AOSTE ROUGE

UVAGGIO

Petit Rouge (40%) Fumin (30%) Vien de Nus (30%)

ZONA DI PRODUZIONE

Monumentale di Farys, Media-valle Adret, Aosta

ALTITUDINE

500/700 metri s.l.m.

TERRENO

Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergole adagate e contro-spalliera

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox con macerazione post-fermentativa sulle bucce per 3-4 settimane

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique di rovere francese seguiti da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

15 % Vol.

Dosi Distribution Wine