

CAVE MONAJA



Foehn

AOC VALLÉE D'AOSTE ROUGE

UVAGGIO

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

ZONA DI PRODUZIONE

Media-valle Adret, Aosta

ALTITUDINE

500/700 metri s.l.m.

TERRENO

Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO

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

18 mesi in tonneaux di rovere francese seguiti da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine