

CAVE MONAJA



Prêt à boire Rouge

AOC VALLÉE D'AOSTE ROUGE

UVAGGIO

Pinot Nero (40%) Syrah (30%) Petit Rouge (20%) e piccole percentuali di vitigni a bacca rossa

ZONA DI PRODUZIONE

Media-valle Adret, Aosta

ALTITUDINE

600 - 850 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 breve macerazione pre-fermentativa

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini per 100 giorni in vaso vinario francese in cemento dalla forma ovoidale (Nomblot).

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine