

CAVE MONAJA



Souvenii

AOC VALLÉE D'AOSTE ROUGE

UVAGGIO

Fumin (40%) Petit Rouge (40%) Vien de Nus (20%)

ZONA DI PRODUZIONE

Aosta

ALTITUDINE

650 metri s.l.m.

TERRENO

Prevalentemente morenico, sciolto

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con piccola porzione di pergola

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

Affinamento in vasche d'acciaio seguito da un periodo di riposo di almeno 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

Dosi Distribution Wine