

0040 – Prix Reg: \$49
Prix CDV **\$47**
arrivée prévue: mars
Rouge Valle d'Aosta

396 AESCULUS HIPPOCASTANUM

VALLE D'AOSTA DOC PICODENDRO (NEBBIOLO)


piantagrossa




vinovivo
la vie des vins italiens

Ce Picodendro, un ancien clone d'altitude du Nebbiolo, est un des vins plus représentatifs des vins héroïques des Alpes Italiens. Élégant et raffiné, exprime les arômes primaires et secondaires du cépage avec amplitude, en sauvegardant la longueur et profondeur typique du Nebbiolo.

Vignoble exposé sud à Pont St-Martin et Donnas à 650 Mt d'altitude. Sol morainique et sablonneux, sur des pentes soutenues par d'anciens murets en pierre. Plantes à l'hectare: 3000/3500, rendement à l'hectare 5000 kg.

VINIFICATION ET ELEVAGE en cuves inox avec pré-macération à froid. Fermentation pendant 20 jours à 28° de température. Il mûrit sur lies fines pendant **8 mois**.

PROFIL: Le vin est rouge rubis, dense avec des nuances orangées. En bouche, il est chaleureux, rond et élégamment tannique avec des arômes de violette, de fleurs sauvages et de baies qui montrent une remarquable persistance en bouche.

Cépages: Picodendro (Nebbiolo) 90%, Fumin, Vien de Nus, Neyret et Freisa (cépages autochtones)

Alcool: 13%

Acidité totale gr./Lit 5,39

Extrait Sec: gr./Lt. 27,6

Sucres Résiduels: gr./Lit **ZERO**