



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



Maison Agricole D & D de Dellio Daniela



Gamay Valle d'Aosta DOP

nome vino: Gamay Valle d'Aosta Dop

zona di produzione: comune di Aosta

superficie: ha 0.13.00

allevamento: guyot

esposizione: sud, sud-ovest con pendenza 50%

anno di impianto: 2005

epoca di vendemmia: prima metà di settembre,
esclusivamente manuale in cassette

vitigni: Gamay 100%

vinificazione: con uve diraspate, macerazione con le bucce
per 8-10 giorni

affinamento: in acciaio

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:
il colore è un bel rosso rubino, la cui intensità può variare
molto a seconda delle annate. Profumo delicatamente
intenso che ricorda i frutti di bosco e, talvolta, la confettura.
Si possono percepire piacevoli fragranze di frutta rossa
evoluta; il corpo risulta essere assai complesso ed
accompagnato da sensazioni di calore e morbidezza.
Impiegato a tutto pasto ben si abbina con salumi locali,
minestre e zuppe. Ottimo con la bistecca alla valdostana

numero bottiglie: 1.500 bottiglie annue

Maison Agricole D & D de Dellio Daniela

Regione Bioula, 13 - 11100 AOSTA

Tel: +39 0165 552687 | Fax: +39 0165 552687 | Cell: +39 347 2374065

maisonagricole.ded@tiscali.it

www.maisonded.vievini.it