



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



Maison Agricole D & D de Dellio Daniela



Pinot Noir Valle d'Aosta DOP

nome vino: Pinot Noir Valle d'Aosta Dop

zona di produzione: comuni di Aosta e Sarre

superficie: ha 0.42.00

allevamento: guyot

esposizione: sud, sud-ovest con pendenza 30%

anno di impianto: 1998

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

vitigni: Pinot Noir 100%

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

affinamento: in acciaio

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

colore rosso rubino scarico che tende al mattonato nel corso dell'invecchiamento. Le note olfattive si presentano intense e persistenti ed in modo particolare ricordano alcuni frutti rossi come la mora e l'amarena. Di buon corpo ed equilibrio, caldo e morbido, con una certa tannicità. L'abbinamento principe è con la "motzetta" e con piatti tipici valdostani, senza dimenticare le carni rosse ed i salumi

numero bottiglie: 2.300 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