

# Vallée d'Aoste DOC

## PRÈMETTA

### La vigna

Zona di produzione:	Comune di Saint Christophe, vigneto Senin.
Superficie:	Ha 0,4.
Allevamento:	Guyot.
Esposizione:	Sud.
Suolo:	Sabbioso, ciottoloso con presenza di piccole quantità di limo.
Operazioni colturali:	In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica, non vengono quindi effettuati trattamenti insetticidi, acaricidi e di diserbo chimico. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).
Anno di impianto:	2000.
Vendemmia:	Fine Settembre.

### Il vino

Vitigni:	Prèmetta (Prié Rouge) 100%
Vinificazione:	8/10 giorni di macerazione con le bucce, 2/3 follatura giornaliera con lievito indigeno.
Affinamento:	6/7 mesi in acciaio.
Imbottigliamento:	Maggio.
Colore:	Tonalità rosa corallo con riflessi viola.
Profumo:	Su tutto emerge la rosa canina con varie note speziate.
Sapore:	Decisamente tannico con buona mineralità.
A tavola:	Ottimo con i nostri prosciutti di montagna.

