



Monfrere

Productor: ViniRari

40% Petit Rouge, 20% Fumin, 20% Cornalin, 15% Nebbiolo • Intervención Mínima
Valle D'Aosta DOC

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Valle d'Aosta, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 13%

Edad de las vides:
Producción anual:
Altitud: 630 metros
Suelo: Aluvial y Glaciar

VITICULTURA:

Las vides se cultivan según prácticas agronómicas que respetan el medio ambiente, sin el uso de herbicidas ni fertilizantes.

VINIFICACIÓN:

Monfrère fue vinificado según un método "artesanal antiguo": despalillado–exprimido, fermentación alcohólica espontánea, sin inoculación de levaduras, larga maceración de la piel (30 días), varias remontadas al día en reducción durante los primeros 10 días.



NOTAS DE CATA:

Este vino procede de un cuidadoso coupage de uvas autóctonas, vendimiadas tras una ligera sobremaduración en el raspón y cuidadosamente seleccionadas. Es estructurado, tánico y aterciopelado al mismo tiempo.

MARIDAJE:

Carnes rojas a la parrilla, quesos de mediana a larga maduración.