



Cuvee d'Emile

Productor: ViniRari

60% Petit Rouge, 30% Fumin, 10% Cornalin • Intervención Mínima
Valle D'Aosta DOC

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Valle d'Aosta, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 14%

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:

"Método artesanal de antaño": fermentación sin inoculación de levadura con maceración de piel de duración media-larga (16 días), numerosos remontajes diarios durante los primeros 10 días, estancia de 6 meses sobre lías finas.



NOTAS DE CATA:

Aromas intensos y persistentes, con notas especiadas de mermelada de bayas silvestres y rosa silvestre. Seco, suave, bien equilibrado, estructurado, agradablemente tánico, con un final largo.

MARIDAJE:

Recomendado con primeros platos estructurados, carnes rojas a la parrilla y quesos de mediana edad.