



Cuvee de Saint-Ours

Productor: ViniRari

70% Cornalin, 30% Petit Rouge • 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: 600 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 (25 días), numerosos pisoneos diarios durante los primeros 8 días, estancia de 3 meses sobre lías finas, con agitación frecuente.



NOTAS DE CATA:

Intenso con notas balsámicas persistentes, regaliz, vainilla y tabaco, mezcladas con toques de fruta. Seco, de cuerpo completo, suave, con buena estructura y un final ligeramente tánico y agradable.

MARIDAJE:

Marida excelente con quesos de mediana edad, así como con caza, asados y carnes rojas a la parrilla.