

## *Vini Rossi*

### **Torrette doc**

Il Torrette è prodotto da uve di Petit Rouge al 70% e il restante 30% di ceppi autoctoni (Mayolet, Tinturier e Cornalin).

Alla vista si presenta rosso rubino con riflessi color malva tendente al granata con l' invecchiamento. Al naso sentori di rosa selvatica e viola, che acquistano

complessità e si arricchiscono di sfumature di lampone e vaniglia nelle parti affinate in legno. In bocca è secco, caldo, vellutato, di buon corpo con finale giustamente tannico. Ideale con carni rosse, arrosti e selvaggina.

Gradazione Alcolica: 12,5°

Coop. Cave des Onze Communes – Aymavilles

Les Cretes – Aymavilles

### **Torrette Superieur doc**

Il Torrette Supérieur è un uvaggio di Petit Rouge (70%) e un 30% di ceppi autoctoni, (Mayolet, Tinturier, Cornalin). Viene prodotto su terreni a componente morenica/sabbiosa con esposizioni varie nei comuni di Sarre ed Aymavilles. Fermentazione in acciaio con lunga macerazione e rimontaggi giornalieri ( durata 12gg). E di un rosso rubino con riflessi color malva tendente al granata con l' invecchiamento. Al naso ha sentore di rosa selvatica e viola, che acquistano complessità e si arricchiscono di sfumature di lampone e vaniglia nelle partite affinate in legno.

Gradazione Alcolica: 13,0°

Coop. Cave des Onze Communes – Aymavilles

Chateau Feuillet – Saint Pierre

### **Petit Rouge doc**

Il Petit Rouge è prodotto da uve di Petit Rouge al 100%. Vitigno autoctono. Questo vino è prodotto in tutta la zona vitivinicola compresa negli undici comuni.

Alla vista è di color rosso vivace, al naso si riconosce la rosa selvatica. Al sapore secco, vellutato e mediamente corposo.

Si abbina molto bene con minestre locali, salumi tipici valdostani e formaggi.

Gradazione Alcolica: 12,5°

Coop. Cave des Onze Communes – Aymavilles

### **Pinot Noir doc**

Il Pinot Noir è prodotto da uve di Pinot Noir o Pinot Nero al 100%. Vitigno autoctono. Di color rosso rubino tendente al granato, al naso è fruttato e persistente, in bocca

è secco, asciutto, vinoso e lievemente tannico.

Si abbina ottimamente con carni in civet o salumi locali.

Gradazione Alcolica: 12,5°

Coop. Cave des Onze Communes – Aymavilles

Coop. La Kiuva – Arnad

Az. Agricola Fr. Grosjean – Quart

### **Fumin doc**

Il Fumin è prodotto da uve di Fumin al 100%. Vitigno autoctono. Il Fumin è un vitigno caratteristico dell' alta-media Valle d' Aosta. Si presenta color rosso rubino con riflessi aranciati. Al naso è speziato con sentore di confetture di frutti rossi.

Al sapore maturo, ampio e vellutato con una morbida nota tannica del legno di origine.

Affinamento in Barrique. Si abbina in modo particolare con formaggi a lunga stagionatura.

Gradazione Alcolica: 13,0°

Coop. Cave des Onze Communes – Aymavilles

Az. Agricola Fr. Grosjean – Quart

### **Gamay doc**

Il Gamay è un vitigno di origine francese che si è diffuso in Valle d' Aosta grazie alla sua regolare produttività e resistenza alle avversità della vite. Il gamay è di un delicato colore di rosso rubino, i suoi profumi sono floreali e fruttati, si riconoscono la viola e la fragola. In bocca è secco, caldo e morbido, con tannini delicati ed eleganti, una piacevole sensazione di sapidità chiude le sensazioni gustative.

Vinificazione con uve diraspate con periodo assai breve di macerazione e ultimazione di fermentazione a temperatura controllata.

Gradazione Alcolica: 13,0°

Coop. Cave des Onze Communes – Aymavilles

Coop. La Crotta di Vegneron – Chambave

Coop. La Crotta di Vegneron – Chambave

#### **Chambave 4 Vignoble doc**

Il Chambave Rouge è il risultato di un uvaggio dove almeno il 70% è Petit Rouge, il vitigno rosso più coltivato in Valle d' Aosta.

Vinificato e affinato in acciaio, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All' olfatto i sentori si descrivono come fruttati e floreali dove sono definiti i sentori di viola, lampone e ribes. Al gusto il vino è secco, di buona alcolicità, fresco.

Affinamento in barrique per circa sei mesi.

Gradazione Alcolica: 13,5°

Coop. La Crotta di Vegneron – Chambave

#### **Donnas doc**

Il Donnas classico è un vino rosso prodotto da uve di Nebbiolo ( 85 % ), Freisa e Neyret ( 15 % ). Viene prodotto nei comuni di Donnas, Perloz, Pont St. Martin, Bard.

Il Donnas classico viene invecchiato per almeno 2 anni.

Si accompagna con arrostiti, civet, formaggi stagionati e selvaggina da pelo.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione Alcolica: 13,5°

Caves Cooperatives de Donnas

#### **Barmet doc**

Il Rouge Barmet viene prodotto da uve selezionate di Nebbiolo. E' un vino di colore rosso rubino e di buon corpo. Profumo fresco e vinoso.

E' un vino giovane adatto ad ogni portata, in particolare a zuppe e minestre di fagioli o di castagne.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione Alcolica: 12,5°

Caves Cooperatives de Donnas

**Arnad Montjovet doc**

L' Arnad Montjovet è il risultato di un vitigno principale di Nebbiolo (70%) e di Freisa, Neyret, Gros Vien considerati vitigni autoctoni e tradizionali della bassa valle (30%).

La zona di produzione è tra i comuni di Arnad, Issogne e Montjovet. Di colore rosso rubino scarico talvolta con riflessi granata.

All' olfatto è fine, intenso con fondo leggermente amarognolo. Al gusto è secco, di buon corpo e persistenza, spesso con pronunciata nota tannica nel retrogusto.

Gradazione Alcolica: 13,0°

Coop. La Kiuva – Arnad

**Enfer d' Arvier doc**

L' Enfer d' Arvier è prodotto quasi unicamente dal vitigno di Petit Rouge (85%), con una piccola parte di Pinot Noir, Neyret e Vien de Nus. Viene vinificato in modo tradizionale ed affinato in legno per sette mesi durante il periodo di maturazione.

Di colore rosso porpora vivace con profumo di rosa canina tendente alla mandorla con l' invecchiamento, dal sapore secco ed asciutto, si abbina a piatti di carne e arrosti.

Gradazione Alcolica: 12,5°

Coop. L'Enfer d'Arvier

**Premetta doc**

La Premetta è prodotta da uve di Premetta o Prié Rouge al 100%. Vinificazione in rosso. Fermentazione a temperatura controllata in vasche d' acciaio.

La Premetta è di colore molto chiaro con intensi riflessi granata. Al gusto si presenta sufficientemente fresco, molto tannico, di buon corpo.

Ottimo l' abbinamento con affettati misti, primi piatti e carni bianche.

La Premetta è un vino che si presta ad un minimo di invecchiamento.

Gradazione Alcolica: 12,5°

Institut Agricole Regional – Aosta

**Cornalin doc**

Il Cornalin è prodotto da uve di cornalin al 100%. Vitigno autoctono. Alla vista si presenta di colore rosso tendente al granata, al naso è molto profumato.

Al gusto è secco e di buon corpo. Si esprime al meglio con carni rosse e selvaggina.

Gradazione Alcolica: 12,0°

Coop. La Crotta di Vegneron – Chambave

**Syrah doc**

Il Syrah o Trésor du caveau è prodotto da uve Syrah al 100%. Autoctono. Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche

d' acciaio. Maturazione di 3 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Di color rosso violaceo molto intenso. Al naso è eccellente, intenso e speziato. Gusto secco, tannico, corposo, con fondo amarognolo.

Ottimo l' abbinamento con cacciagione e carni rosse, formaggi stagionati. Ottimo anche da meditazione.

Affinamento in barriques per circa 9 mesi.

Gradazione Alcolica: 14,5°

Institut Agricole Regional – Aosta

**Coteau La Tour**

Il Coteau La Tour è prodotto da uve Syrah 100% proveniente dai vigneti in zona La Tour di Aymavilles. Questo vino ha una resa di 8.000 bottiglie per ettaro.

Fermentazione di 12-15 giorni, in acciaio inox, a temperatura di 24-30°, con rimontaggi totali giornalieri.

Olfatto con frutto di mora e mirtillo. Al sapore largo, morbido e speziato

Gradazione Alcolica: 13,5°

Les Cretes – Aymavilles

**Mayolet doc (Vin des Seigneurs)**

Il Mayolet è prodotto da uve di Mayolet al 100%. Autoctono. Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d' acciaio. Maturazione di 5/6 mesi in acciaio ed 1 mese in bottiglia. Alla vista si presenta di color rosso porpora, talvolta con intensi riflessi granata. Leggermente speziato, mediamente persistente, molto ampio.

Da abbinare con affettati misti, primi piatti, carni bianche.

Il mayolet è un vino che si presta ad un buon invecchiamento anche di 2/3 anni.

Gradazione Alcolica: 13,0°

Coop. L'Enfer d'Arvier

#### **Vin du Prévot**

Il Vin du Prévot è prodotto da vitigni internazionali. (Cabernet – Merlot) E' un vino rosso da tavola coltivato nella collina di Aosta con esposizione a Sud. E' un vino che si presta ad un buon invecchiamento purchè conservato adeguatamente. Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Maturazione di 3 mesi in acciaio poi 9 mesi in botticelle di rovere ( Barriques ) e successivamente 6 mesi in bottiglia. Color rosso intenso con tenui riflessi granata. Al naso si presenta ampio e persistente leggermente erbaceo con sentori di essenze legnose.

Al gusto è secco, di buon corpo e di ottima struttura.

Gradazione Alcolica: 15,0°

Institut Agricole Regional – Aosta

#### **La Sabla**

La Sabla è prodotta da uve di Petit Rouge 30%, Fumin 30%, Barbera 30% e Mayolet 10%, provenienti dai vigneti situati in località La Sabla di Aymavilles.

La Sabla ha una resa di 8.000 bottiglie per ettaro. Macerazione lunga con fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 30-32° C per un periodo di 18-22 giorni con rimontaggi giornalieri. Il vigneto La Sabla è franco di piede.

Olfatto intenso con sentore di piccoli frutti rossi maturi, spezie e pepe nero. In bocca si offre ricco delicato e morbido.

Gradazione Alcolica: 13,0°

Les Cretes – Aymavilles

#### **Rouge du Prieur**

Il Rouge du Prieur è prodotto da uve di Grenache al 100% nella zona della collina di Aosta con esposizione a Sud. E' un vino rosso da tavola.

Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Maturazione di 3 mesi in acciaio, poi 9 mesi in botticelle di rovere

( barriques ) e successivamente 6 mesi in bottiglia. Alla vista è rosso rubino chiaro con sfumatura granata. Al naso si presenta intenso fruttato, leggermente speziato, caratteristico. Al gusto è secco, tannico ed originale.

Gradazione Alcolica: 13,5°

Institut Agricole Regional – Aosta

### **Vin des Chanoines**

Il Vin des Chanoines è prodotto da un assemblaggio di uve di Petit Rouge al 50% e di Pinot Noir al 50%.

E un vino da tavola vinificato in rosso.

Gradazione Alcolica: 13,5°

Institut Agricole Regional – Aosta

### **Rosé doc**

Vinificazione in rosato. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d' acciaio. Invecchiamento in vasche d' acciaio per circa tre mesi e successivo affinamento in bottiglia. Alla vista si presenta color cerasuolo con riflessi aranciati (buccia di cipolla), il profumo è fruttato, gradevole ed intenso.

In bocca si presenta fresco, vivace con una leggera vena di amabile.

Gradazione Alcolica: 13,0°

Coop. Cave des Onze Communes – Aymavilles

### **Vin des Amis**

Il Vin des Amis è il prodotto di un assemblaggio di più varietà di uve rosse.

Vino rosso da tavola secco da tutto pasto.

Coop. Cave des Onze Communes – Aymavilles