



## Valle d'Aosta DOC Gamay



### In Vigneto

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| Vitigni              | 100% Gamay                 |
| Altitudine           | 550 -600 m slm             |
| Parcelle             | 1 – nel comune di Jovencan |
| Resa per ettaro      | 70 qli                     |
| Terreno              | sabbioso                   |
| Concimi              | naturali (letame)          |
| Gestione erba        | meccanico                  |
| Densità impianto     | 9500 ceppi/ha              |
| Forma di allevamento | spalliera                  |
| Sistema di potatura  | guyot                      |

### In cantina

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Macerazione e fermentazione | 15 giorni in acciaio  |
| Lieviti                     | selezionati   |
| Affinamento                 | 8 mesi in Tonneaux per il 50% della quantità,<br>il restante 50 % affina in acciaio. 3 mesi in bottiglia. |
| Bottiglie prodotte          | 1500  |