Incipit Rosso



denominazione	Vino senza denominazione
vigneti	Saint-Christophe
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	uvaggio di vitigni autoctoni valdostani e non provenienti da vecchi vigneti valdostani (50 anni e più)
vinificazione	fermentazione di 7-10 giorni in vasche di acciaio, affinamento al 50% in acciaio e al 50% in barriques di rovere francese per 8 mesi
colore	rosso rubino con riflessi granati
profumo	complesso, con note speziate e di tabacco ottenute dall'affinamento in legno
sapore	vino morbido, caldo e avvolgente con tannini presenti e molto complesso nel finale
abbinamento	piatti a base di carni rosse importanti, selvaggina, formaggi