Chambave Muscat



denominazione	Valle d'Aosta Doc Chambave Muscat
vigneti	Châtillon
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
allevamenti	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	100% moscato
vinificazione	macerazione pre-fermentativa a freddo, pressatura soffice fermentazione lenta a temperatura controllata. affinamento sui lieviti in vasche di acciaio per sei mesi
colore	giallo paglierino intenso con riflessi dorati
profumo	aroma tipico di moscato, elegante e mai stucchevole note di salvia, timo e erbe di montagna, più intense con l'affinamento in bottiglia
sapore	vino fruttato, con una buona acidità, leggermente sapido e minerale
abbinamento	come aperitivo ma anche con formaggi di media stagionatura (Fontina, mousse di Bleu d'Aoste), pesce (trota, salmerino), antipasti a base di verdure e piatti leggeri

Petite Arvine



denominazione	Valle d'Aosta Doc Petite Arvine
vigneti	Jovençan e Aymavilles
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	100% Petite Arvine
vinificazione	pressatura soffice, fermentazione lenta a temperatura controllata affinamento sui lieviti in vasche di acciaio per sei mesi
colore	giallo paglierino con riflessi verdolini
profumo	agrumato e di fiori bianchi
sapore	vino con acidità marcata, buona sapidità e mineralità
abbinamento	primi piatti (risotto ai frutti di mare o pasta alle vongole) ma anche con piatti a base di pesce (orata, branzino, salmone), crostacei e molluschi, formaggi freschi (tomino fresco) e di media stagionatura (fontina)

Pinot Gris



denominazione	Valle d'Aosta Doc Pinot Gris
vigneti	Jovençan
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	100% Pinot Gris
vinificazione	pressatura soffice, fermentazione lenta a temperatura controllata affinamento sui lieviti in vasche di acciaio per sei mesi
colore	giallo paglierino intenso, con riflessi dorati
profumo	delicato ma intenso, elegante e fruttato con sfumature floreali
sapore	vino morbido, con una buona struttura e lunghezza in bocca
abbinamento	primi piatti (risotto ai funghi) ma anche con piatti a base di pesce (trota alpina, branzino, orata), carni bianche (pollo arrosto alle erbe, tacchino o vitello con salse leggere)

Incipit Bianco



denominazione	Vino senza denominazione
vigneti	Jovençan
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	60% Müller, 40% Chardonnay
vinificazione	pressatura soffice, fermentazione lenta a temperatura controllata affinamento sui lieviti in vasche di acciaio per sei mesi
colore	giallo paglierino tenue
profumo	fruttato, con leggere note erbacee
sapore	vino fresco, aromatico e beverino
abbinamento	come aperitivo ma anche con piatti a base di pesce (trota alpina e salmonata), carni bianche e formaggi freschi

Rosé Elettra



denominazione	Valle d'Aosta DOC Rosé
vigneti	Jovençan
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	Petit Rouge
vinificazione	leggera macerazione di due o tre ore sulle bucce, pressatura soffice, fermentazione lenta a temperatura controllata affinamento sui lieviti in vasche di acciaio per sei mesi
colore	rosa intenso
profumo	fruttato e speziato
sapore	vino fresco, con una buona acidità e beverino
abbinamento	come aperitivo, con piatti a base di pesce, carni bianche e verdure

Torrette



denominazione	Valle d'Aosta DOC Torrette
vigneti	Jovençan e Saint-Christophe.
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	70% Petit Rouge e 30% varietà autoctone a bacca rossa
vinificazione	macerazione e fermentazione di 7-10 giorni in vasche di acciaio affinamento di 8 mesi in vasche di acciaio.
colore	rosso rubino intenso
profumo	frutti di bosco e sentori floreali dolci
sapore	vino fruttato, con una morbidezza che si lega bene ai tannini
abbinamento	piatti a base di salumi valdostani, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura

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

Torrette Supérieur



denominazione	Valle d'Aosta DOC Torrette Supérieur
vigneti	Jovençan e Saint-Christophe
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	70% Petit Rouge, 20% Cornalin, 10% Fumin.
vinificazione	macerazione e fermentazione di 15 giorni in vasche di acciao affinamento di 8 mesi in barriques di rovere francese dopo l'imbottigliamento sosta in bottiglia due mesi
colore	rosso rubino intenso, con riflessi violacei
profumo	fruttato, complesso, con note speziate
sapore	vino di buon corpo, con tannini morbidi e sensazioni di mirtillo e ciliegia
abbinamento	piatti a base di carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati

Gamay



denominazione	Valle d'Aosta DOC Gamayr
vigneti	Jovençan
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	100% Gamay
vinificazione	fermentazione alcolica in acciaio affinamento in acciaio per 8 mesi
colore	rosso rubino
profumo	frutti rossi come ciliegia e lampone
sapore	vino di media struttura, con tannini setosi e poco aggressivi che rendono la beva molto dolce e avvolgente
abbinamento	come aperitivo ma anche con formaggi di media stagionatura (toma o fontina) e salumi valdostani

Fumin



denominazione	Valle d'Aosta DOC Fumin
vigneti	Nus
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	100% Fumin
vinificazione	fermentazione e macerazione di 20-30 giorni in vasche di acciaio, successivo affinamento in tonneaux di rovere francese con tostatura leggera per 8 mesi
colore	rosso intenso, con riflessi violacei
profumo	prugne mature, spezie, chiodi di garofano
sapore	vino con trama tanninica decisa con strutture balsamiche e pepate
abbinamento	piatti a base di selvaggina, carni rosse, brasato e formaggi stagionati

Cornalin



denominazione	Valle d'Aosta DOC Cornalin
vigneti	Jovençan e Nus
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	100% Cornalin
vinificazione	fermentazione alcolica in acciaio affinamento al 50% in barriques e al 50% in acciaio per 8 mesi.
colore	rosso rubino tenue
profumo	frutti rossi con sensazioni speziate di pepe
sapore	vino fresco, con una buona vivacità e tannini setosi
abbinamento	piatti a base di selvaggina delicata, arrosti e salumi valdostani

Pinot Nero



denominazione	Valle d'Aosta DOC Pinot Nero
vigneti	Jovençan
terreno	di origine moreno-glaciale, ricco di scheletro, povero ma minerale
forma di allevamento	a spalliera, con potatura a Guyot
uvaggio	100% Pinot Nero
vinificazione	fermentazione alcolica di 10 giorni con una percentuale variabile di grappolo intero, affinamento in acciaio per 6 mesi
colore	rosso rubino scarico
profumo	sottobosco, lampone e fragole
sapore	vino fresco ed elegante con tannini presenti, fruttato nella sua giovinezza per andare su note di tabacco e cuoio nella sua evoluzione
abbinamento	piatti a base di carni bianche (anatra), formaggi di media stagionatura