

ET CINIS (LA CENERE)



Dopo il Trii Rundin e l'esperimento della Tramontana Henri ha voluto mettersi ancora in gioco proponendo una versione macerata dell'uva grigia "color cenere" per eccellenza. Il risultato è netto, pulito, elegante, un vino rosa che descrive la forza e la struttura di un'uva che troppo spesso ha mostrato una versione di sé delicata e non rappresentativa di quelle che sono le caratteristiche che la Valle d'Aosta più di ogni altra regione ha nella storia saputo raccontare.

PRIMA ANNATA 2020

ALTITUDINE 700 slm

ESPOSIZIONE Sud

MATURAZIONE 1° epoca

LAVORAZIONE Macerazione pellicolare di 3 mesi in anfora

AFFINAMENTO In anfora per circa 9 mesi con battonage

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Rosa Flamingo di bella trasparenza e vivacità. Il naso si presenta molto franco con un approccio che ricorda la polpa di mela rossa, il fico fresco e la mora. Roteando il vino emergono sensazioni più profonde di biancospino, maggiorana e rosa canina. Il sorso è specchio del ventaglio di profumi rivelando un vino di grande salinità, buona persistenza amaricante equilibrate da una giusta componente alcolica e un leggero tannino.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO Pancia di suino cotta nel brodo di cipolle tostate