



INSTITUT
AGRICOLE
RÉGIONAL



I VINI
DELL'INSTITUT
AGRICOLE
RÉGIONAL



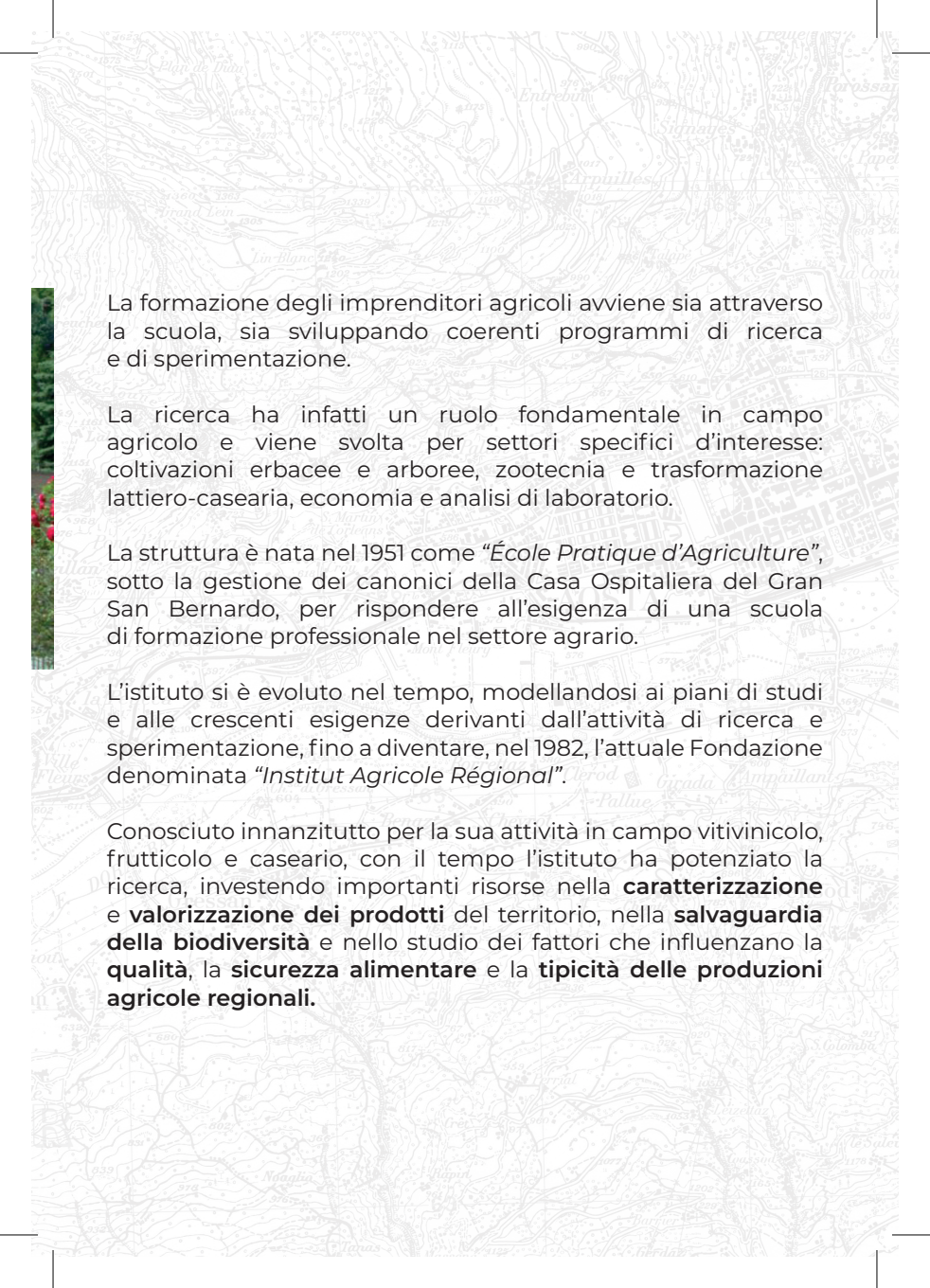
INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL



L'**Institut Agricole Régional (IAR)** nasce ad Aosta, in un territorio montano caratterizzato da severe condizioni orografiche, climatiche e da un'elevata frammentazione fondiaria che limitano lo sviluppo dell'agricoltura locale, riducendo la produttività e aumentando i costi di produzione.

Nonostante ciò, numerose aziende, prevalentemente a conduzione familiare, operano sul territorio regionale contribuendo, oltre che alla funzione produttiva, anche alla tutela ambientale.

L'Institut Agricole Régional si pone come scopo lo svolgimento di attività di istruzione tecnico-professionale e di formazione professionale, nonché di ricerca e di sperimentazione in campo agricolo, anche in riferimento alle esigenze di tutela ambientale e di difesa del territorio proprie dell'ambiente di montagna.



La formazione degli imprenditori agricoli avviene sia attraverso la scuola, sia sviluppando coerenti programmi di ricerca e di sperimentazione.

La ricerca ha infatti un ruolo fondamentale in campo agricolo e viene svolta per settori specifici d'interesse: coltivazioni erbacee e arboree, zootecnia e trasformazione lattiero-casearia, economia e analisi di laboratorio.

La struttura è nata nel 1951 come “*École Pratique d'Agriculture*”, sotto la gestione dei canonici della Casa Ospitaliera del Gran San Bernardo, per rispondere all'esigenza di una scuola di formazione professionale nel settore agrario.

L'istituto si è evoluto nel tempo, modellandosi ai piani di studi e alle crescenti esigenze derivanti dall'attività di ricerca e sperimentazione, fino a diventare, nel 1982, l'attuale Fondazione denominata “*Institut Agricole Régional*”.

Conosciuto innanzitutto per la sua attività in campo vitivinicolo, frutticolo e caseario, con il tempo l'istituto ha potenziato la ricerca, investendo importanti risorse nella **caratterizzazione e valorizzazione dei prodotti** del territorio, nella **salvaguardia della biodiversità** e nello studio dei fattori che influenzano la **qualità**, la **sicurezza alimentare** e la **tipicità delle produzioni agricole regionali**.

I VIGNETI

L'attuale **superficie vitata** di **6,5 ha**, coltivata in forte pendenza, è suddivisa in quattro località situate nel circondario della città di Aosta: Ampaillan, Cossan, La Rochère e Moncenis.

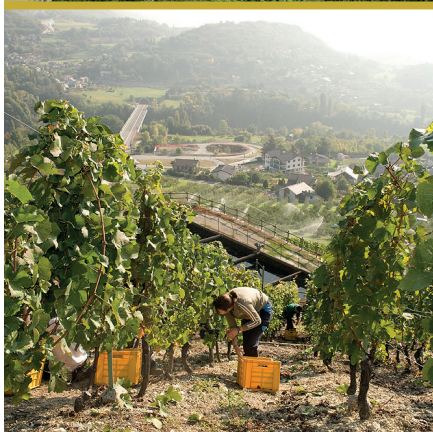
La dislocazione del “vigneto IAR” consente di posizionare i diversi vitigni nelle ottimali condizioni di esposizione, altitudine e pendenza, favorendo la migliore interazione tra varietà e terroir, caratteristica della viticoltura eroica valdostana.

L'elevata qualità delle produzioni è favorita dal **clima** di tipo endoalpino, con una buona escursione termica tra il giorno e la notte. Tale caratteristica, unita a limpidezza del cielo, ridotte precipitazioni e bassa umidità relativa, minimizza le avversità bioclimatiche e favorisce la coltivazione della vite.

Le varietà coltivate sono destinate a scopo sperimentale, tanto i vitigni di recente introduzione per una loro possibile adozione in Valle d'Aosta quanto quelli di antica coltivazione, identificati e recuperati in vigneti storici valdostani, per una loro conservazione e valorizzazione.

I vigneti, inoltre, si prestano alla realizzazione di molteplici attività di ricerca, quali il confronto di tecniche colturali viticole e lo studio dell'interazione del vitigno con i diversi fattori pedoclimatici, per trovare soluzioni alle problematiche che impone la viticoltura di montagna.





MONCENIS

COSSAN

LA ROCHÈRE

AOSTA

AMPAILLAN

VALLE D'AOSTA

*Diamante
tra le Alpi*



LA CANTINA

La cantina sperimentale, dedicata a **Joseph Vaudan**, è entrata in funzione con la vendemmia 2005, in sostituzione della precedente struttura voluta nel 1969 dal canonico a scopo didattico, formativo e di orientamento vitivinicolo per incoraggiare la produzione di vini di qualità, tipici e genuini.

Le stesse finalità sono oggi perseguibili con **moderne attrezzature e tecnologie** che consentono una gestione ed un controllo ottimale dei processi di trasformazione delle uve per le diverse varietà e vinificazioni.




All'interno dello stesso edificio sono presenti locali attrezzati per la trasformazione di piccoli quantitativi di uve che consentono l'attuazione di numerose *prove sperimentali* (micro-vinificazioni).

L'attività di ricerca si avvale, quindi, di strumenti che permettono uno studio approfondito delle differenti tematiche vitivinicole ed un'analisi di fattibilità delle nuove conoscenze riguardo agli aspetti produttivi e commerciali.





I VINI



Le scelte colturali e le sperimentazioni condotte dallo IAR hanno lasciato un'impronta visibile nella viticoltura valdostana, riscontrabile nell'attuale produzione aziendale. I vini prodotti sono riconducibili a quattro linee:

AUTOCTONI

Vini rossi ottenuti dalla vinificazione in purezza da vitigni autoctoni recuperati in antichi vigneti della regione e selezionati per dare origine a prodotti che esprimono la rusticità e la tipicità della viticoltura di montagna.

VARIETALE

Vini bianchi e rossi a denominazione Valle d'Aosta DOC prodotti da vitigni nazionali e internazionali, prevalentemente di origine monovarietale.

ISTITUTO

Vini ottenuti da varietà un tempo coltivate a titolo sperimentale, che hanno trovato in alcuni vigneti dell'istituto ottime condizioni per la loro coltivazione, dando origine a vini eleganti, dai tratti inconfondibili, che rappresentano una singolare curiosità nel panorama enologico valdostano.

SPECIALE

Vini di grande personalità ed eleganza, capaci di esprimere con accenti innovativi ed originali il territorio e la creatività del lavoro di cantina.



I BIANCHI

- › PETITE ARVINE
- › PINOT GRIS
- › BLANC DU PRIEUR
- › MIRAGE FLORAL
- › PERCE-NEIGE

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PETITE ARVINE

Vallée d'Aoste

PETITE ARVINE

VIGNA

UVE

100% Petite Arvine

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

620 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

10.000 ceppi/ha

RESA

120 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate sono state diraspate e pressate. Il mosto ottenuto, reso limpido per flottazione, ha fermentato lentamente a temperatura e ossigenazione controllate. Il vino è stato poi conservato per alcuni mesi sui lieviti, affinato per 3 mesi in serbatoi di acciaio e affinato per almeno un mese in bottiglia

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Al naso offre un intenso bouquet fruttato con note di agrumi, di frutta esotica e di erbe aromatiche



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



VINO
BIANCO



LINEA
VARIETALE



AFFINAMENTO
IN ACCIAIO

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT GRIS

Vallée d'Aoste

PINOT GRIS

VIGNA

UVE

90% Pinot gris e 10% Petite Arvine

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO ALTITUDINE VIGNETI

Guyot semplice 770 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO RESA
5.000 ceppi/ha 100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate sono state diraspate e pressate. Il mosto ottenuto, reso limpido per flottazione, è stato suddiviso in parte in tonneau e in parte in un fermentino di acciaio dove la fermentazione alcolica è avvenuta lentamente grazie al controllo della temperatura. Il vino è stato poi conservato per diversi mesi sui lieviti, affinato per 6 mesi nei rispettivi vasi vinari e successivamente per almeno un mese in bottiglia

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo fine, elegante, dai caratteristici fiori bianchi e frutta matura

 TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C



 VINO
BIANCO

 LINEA
VARIETALE

 AFFINAMENTO
IN ACCIAIO

BLANC DU PRIEUR®

VIN BLANC

VIGNA

UVE

Varietà autoctone e internazionali a bacca bianca e rossa

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO ALTITUDINE VIGNETI

Guyot semplice 590-720 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO RESA

10.000 ceppi/ha 100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima e seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate sono state pressate in assenza di ossigeno. Il mosto ottenuto, reso limpido per flottazione, ha fermentato lentamente a temperatura e ossigenazione controllate. Il vino è stato poi conservato per alcuni mesi sui lieviti, affinato per 3 mesi in serbatoi di acciaio e quindi per almeno un altro mese in bottiglia

CARATTERISTICHE

Bianco con sfumature ramate, è caratterizzato da note aromatiche dolci, floreali e fruttate. Piacevolmente morbido, strutturato e finemente aromatico

 TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C



 VINO
BIANCO

 LINEA
ISTITUTO

 AFFINAMENTO
IN ACCIAIO

MIRAGE FLORAL®

VIN BLANC

VIGNA

UVE

Varietà internazionali a bacca bianca

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

750 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

10.000 ceppi/ha

RESA

100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima e seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate sono state diraspate, pigiate e pressate solo dopo alcune ore di macerazione a bassa temperatura. Il mosto ottenuto, ossigenato e reso limpido per flottazione, ha svolto la fermentazione alcolica e successivamente quella malolattica. Il vino è rimasto a contatto con i lieviti 8 mesi circa. L'anidride solforosa è stata aggiunta in minima dose unicamente in occasione della filtrazione che ha preceduto l'imbottigliamento

CARATTERISTICHE

Bianco dalle sfumature giallo dorate, è caratterizzato da intense note floreali che ricordano la rosa, la mandorla e l'albicocca. Piacevolmente morbido, corposo e intensamente aromatico



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



VINO
BIANCO



LINEA
ISTITUTO



AFFINAMENTO
IN ACCIAIO

PERCE-NEIGE®

VIN BLANC



UVE

Varietà internazionali a bacca bianca

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO ALTITUDINE VIGNETI

Guyot semplice 640-790 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO RESA
10.000 ceppi/ha 120 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima e seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate, dopo la diraspatura, sono state criomacerate e pressate in assenza di ossigeno. Il mosto ottenuto, reso limpido per flottazione, ha fermentato lentamente a temperatura controllata. Il vino è stato poi conservato per alcuni mesi sui lieviti e affinato per 3 mesi in serbatoi di acciaio e quindi per almeno un altro mese in bottiglia



CARATTERISTICHE

Bianco dai caratteristici profumi agrumati e fruttati che lo rendono intenso e armonico. Dotato di buona freschezza e spiccata sapidità



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°C



INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL / AOSTE
PERCE-NEIGE

IN UN'ALTITUDINE - IL VIGNETO È SITUATO IN ZONA COLLINARE A UN'ALTITUDINE DI 640 M S.L.M., CON ESPOSIZIONE ORO.
L'IMPIANTO È DOTATO DI RETICOLO DA UNA PIRAMIDE MEDIA DI 4x40 IN TONNO A TESSITURA FRANCO-SABBIOSA RICCA IN SILEZIO.

IL VINO RICEVE A GUSTO SEMPLICE CON UNA SENSIBILITÀ DI IMPACTO E IL SUO COMPLETAMENTO SONO IN UN CLIMA ENDOALPINO ACQUOSO VIGNETO CHE NE FAVORISCE LA COLTEZIONE.
IN UNO QUALITATIVI DI VARIETÀ INTERNAZIONALI
VINO BIANCO.

IL VINO AL VINO - LE UVE VENDEMMIATE NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE SONO STATE DIRASPATE, PRESSATE ED INVINO TEMPORARIAMENTE IN UNO IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.
IL VINO È DOTATO DI UNA BREVE MACERAZIONE SULLE FECCHE DI FERMENTAZIONE E STATE AFFINATO PER 3 MESI NEI MEDICI.
RICEVONO E PER ALMENO UN MESE IN BOTTIGLIA.
RICEVONO 1,500 BOTTIGLIE.

LA COMPOSIZIONE DEL VINO ED ABBINAMENTI - BIANCO DAL PROFUMO CARATTERISTICO DAI SENTORI VEGETALI (POMI DI BASSO E MIGNONI POMOLINO) E FRUTTATI (SABBIOSCA) CHE LO RENDONO INTENSO ED ARMONICO, ELEGANTE E PERSISTENTE SI ABBIANO CON FORMAZIONE CAPRINI FRESCHE E TONNO ALLE VIGINE.
TEMPERATURE DI SERVIZIO: 10-14°C.



VINO
BIANCO



LINEA
ISTITUTO



AFFINAMENTO
IN ACCIAIO



I ROSSI IN ACCIAIO

- › CORNALIN
- › PETIT ROUGE
- › PINOT NOIR
- › GAMAY
- › VIN DES CHANOINES

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CORNALIN

Vallée d'Aoste

CORNALIN

VIGNA

UVE

100% Cornalin

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

590 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

8.000 ceppi/ha

RESA

100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate e lasciate macerare a temperatura controllata dai 16 ai 18 giorni. Il sistema automatizzato di follatura ha permesso di ottimizzare la gestione della vinificazione in funzione del vigore fermentativo. Alla svinatura sono seguiti 3 travasi. L'affinamento è avvenuto in serbatoi di acciaio per circa 8 mesi e successivamente per almeno un mese in bottiglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, bouquet tipicamente speziato con evidenti sentori di chiodi di garofano, pepe, radice di liquirizia e piccoli frutti. Dotato di buona freschezza e corpo, presenta un tannino morbido e discreto

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18°C



VINO
ROSSO



LINEA
AUTOCTONI



AFFINAMENTO
IN ACCIAIO

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PETIT ROUGE

Vallée d'Aoste

PETIT ROUGE

VIGNA

UVE

90% Petit rouge e 10% varietà autoctone a bacca rossa

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO ALTITUDINE VIGNETI

Guyot semplice 580 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO RESA

8.000 ceppi/ha 100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella seconda e terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate e lasciate macerare dai 16 ai 20 giorni in fermentini di acciaio a temperatura controllata. Il sistema automatizzato di rimontaggio ha permesso di ottimizzare la gestione della vinificazione in funzione del vigore fermentativo.

Alla svinatura sono seguiti 3 travasi.

L'affinamento è avvenuto in serbatoi di acciaio per circa 8 mesi e successivamente per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, profumo caratteristico di rosa selvatica, viola e piccoli frutti. Dotato di buona freschezza e di piacevole sorbevolezza

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18°C



 **VINO ROSSO**

 **LINEA AUTOCTONI**

 **AFFINAMENTO IN ACCIAIO**

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT NOIR

Vallée d'Aoste

PINOT NOIR

VIGNA

UVE

90% Pinot noir e 10% Mayolet

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

780 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

8.000 ceppi/ha

RESA

100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate sono state diraspate e lasciate macerare per 18-20 giorni in fermentini a temperatura controllata. Il sistema automatizzato di rimontaggio ha permesso di ottimizzare la gestione della vinificazione in funzione del vigore fermentativo. Alla svinatura sono seguiti tre travasi. L'affinamento è avvenuto in serbatoi di acciaio per 8 mesi circa e successivamente per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino tendente al granato, bouquet complesso in cui si evidenziano sentori balsamici, di sottobosco e carcadè. Fresco, elegante e gradevolmente tannico

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18°C



VINO
ROSSO



LINEA
VARIETALE



AFFINAMENTO
IN ACCIAIO

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GAMAY

Vallée d'Aoste

GAMAY

VIGNA

UVE

100% Gamay

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO ALTITUDINE VIGNETI

Guyot semplice 750 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO RESA
6.000 ceppi/ha 120 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate e lasciate macerare a temperatura controllata dai 15 ai 21 giorni in fermentini. I sistemi automatizzati di rimontaggio e di follatura a pala rotante hanno permesso di ottimizzare la gestione della fermentazione in funzione del vigore fermentativo. Alla svinatura sono seguiti 3 travasi. L'affinamento è avvenuto in serbatoi di acciaio per circa 8 mesi e successivamente per almeno un mese in bottiglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino vivo, profumo intensamente speziato, balsamico e fruttato. Vino dalla grande concentrazione, struttura e freschezza

 TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C



 VINO ROSSO

 LINEA VARIETALE

 AFFINAMENTO IN ACCIAIO

VIN DES CHANOINES®

VIN ROUGE



VIGNA

UVE

Varietà autoctone a bacca rossa

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cuyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

590 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

8.000 ceppi/ha

RESA

100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre



VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate e lasciate macerare a temperatura controllata dai 13 ai 20 giorni. Il sistema automatizzato di follatura ha permesso di ottimizzare la gestione della vinificazione in funzione del vigore fermentativo. Alla svinatura sono seguiti 3 travasi. L'affinamento è avvenuto in serbatoi di acciaio per circa 8 mesi e successivamente per almeno un mese in bottiglia



CARATTERISTICHE

Bouquet fruttato e speziato in cui si evidenziano sentori di piccoli frutti, rosa canina, pepe e carcadè. Al palato risulta ben equilibrato e armonioso



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



VINO
ROSSO



LINEA
ISTITUTO



AFFINAMENTO
IN ACCIAIO



I ROSSI IN BARRIQUE

- › FUMIN
- › VUILLERMIN
- › SYRAH
- › CUVÉE SAINT BERNARD
- › SANG DES SALASSES
- › VIN DU PRÉVÔT

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

FUMIN

Vallée d'Aoste

FUMIN

VIGNA

UVE

100% Fumin

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

670 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

9.000 ceppi/ha

RESA

100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate, pigiate e in seguito lasciate macerare per 20-22 giorni in fermentini di acciaio. La tradizionale follatura manuale è stata applicata con frequenza e intensità proporzionali al vigore fermentativo. A seguito della svinatura il vino è stato affinato 12 mesi in botti di rovere francese, per 2 mesi in serbatoi di acciaio e successivamente per almeno un mese in bottiglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, bouquet di piccoli frutti. Di buona struttura e tannicità



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20°C



VINO
ROSSO



LINEA
AUTOCTONI



AFFINAMENTO
IN LEGNO

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VUILLERMIN

Vallée d'Aoste

VUILLERMIN



VIGNA

UVE

100% Vuillermin

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

580-670 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

9.000 ceppi/ha

RESA

100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di ottobre



VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate e lasciate macerare per 16 giorni in un fermentino di acciaio a temperatura controllata. Il sistema automatizzato di rimontaggio ha permesso di ottimizzare la gestione della vinificazione in funzione del vigore fermentativo. A seguito della svinatura il vino è stato affinato per 12 mesi in botti di rovere francese, per 2 mesi in serbatoi di acciaio e successivamente per almeno un mese in bottiglia



CARATTERISTICHE

Colore rosso granato, bouquet complesso in cui spiccano sentori di china, bergamotto e frutta matura, che ben si armonizzano con le note di tostatura acquisite in affinamento



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20°C



VINO
ROSSO



LINEA
AUTOCTONI



AFFINAMENTO
IN LEGNO

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SYRAH

Vallée d'Aoste

SYRAH

VIGNA

UVE

100% Syrah

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

640 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

10.000 ceppi/ha

RESA

80 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate sono state diraspate e lasciate macerare dai 15 ai 18 giorni in un fermentino a temperatura controllata.

Il sistema automatizzato di follatura a pistone ha permesso di modulare l'intensità di macerazione in funzione del vigore fermentativo. A seguito della svinatura il vino è stato affinato per 12 mesi in botti di rovere francese, per 2 mesi circa in serbatoi di acciaio e successivamente per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso, bouquet complesso in cui spiccano sentori di confettura e pepe nero. Ben strutturato, morbido ed equilibrato, è dotato di buona persistenza gusto-olfattiva

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18 - 20°C



VINO
ROSSO



LINEA
VARIETALE



AFFINAMENTO
IN LEGNO

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CUVÉE SAINT BERNARD®

Vallée d'Aoste

ROUGE

VIGNA

UVE

Varietà internazionali a bacca rossa

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO ALTITUDINE VIGNETI

Cordone speronato 770 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO RESA
6.000 ceppi/ha 100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate, pigiate e in seguito lasciate macerare per 25 giorni in fermentini di acciaio. Il sistema automatizzato di rimontaggio ha permesso di ottimizzare la gestione della vinificazione in funzione del vigore fermentativo. A seguito della svinatura i vini sono stati assemblati e affinati per 12 mesi in botti di rovere francese, per 2 mesi in serbatoi di acciaio e successivamente per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei, bouquet complesso in cui spiccano sentori di ribes rosso, mora e spezie dolci. Fresco, corposo e discretamente tannico

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18 - 20°C



 VINO ROSSO

 LINEA ISTITUTO

 AFFINAMENTO IN LEGNO

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SANG DES SALASSES®

Vallée d'Aoste

PINOT NOIR

VIGNA

UVE

100% Pinot noir

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

780 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

8.000 ceppi/ha

RESA

100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella seconda e terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate sono state pressate e lasciate macerare dai 18 ai 20 giorni in fermentini di acciaio a temperatura controllata. Il sistema automatizzato di rimontaggio ha permesso di ottimizzare la gestione della vinificazione in funzione del vigore fermentativo. A seguito della svinatura il vino è stato affinato per 12 mesi in botti di rovere francese, per 2 mesi circa in serbatoi di acciaio e successivamente per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granata, bouquet complesso che si articola in sentori floreali e balsamici ben armonizzati con le note di tostatura acquisite in affinamento

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18 - 20°C



 **VINO ROSSO**



LINEA ISTITUTO



AFFINAMENTO IN LEGNO

VIN DU PRÉVÔT®

VIN ROUGE



VIGNA

UVE

Varietà internazionali a bacca rossa

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

640 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

10.000 ceppi/ha

RESA

100 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di ottobre



VINIFICAZIONE

Le uve sono state diraspate, pigiate e in seguito lasciate macerare per 30 giorni in fermentini di acciaio. La tradizionale follatura manuale è stata applicata con frequenza e intensità proporzionali al vigore fermentativo. A seguito della svinatura i vini sono stati assemblati e affinati per 12 mesi in botti di rovere francese, per 2 mesi in serbatoi di acciaio e successivamente per almeno un mese in bottiglia



CARATTERISTICHE

Bouquet complesso i cui sentori vegetali, fruttati e speziati risultano ben armonizzati con le note di tostatura acquisite in affinamento. Gusto ricco, armonico ed equilibrato



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20°C



VINO
ROSSO



LINEA
ISTITUTO



AFFINAMENTO
IN LEGNO





I ROSATI

› ROSÉ DU COTEAU

DOC · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSÉ DU COTEAU®

Vallée d'Aoste

ROSÉ

VIGNA

UVE

Varietà autoctone e internazionali a bacca rossa

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO ALTITUDINE VIGNETI

Guyot semplice 580-750 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO RESA
8.000 ceppi/ha 120 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate, dopo la diraspatura, sono state criomacerate e pressate in assenza di ossigeno. Il mosto ottenuto, reso limpido per flottazione, ha fermentato lentamente a temperatura controllata. Il vino è stato conservato per alcuni mesi sui lieviti e affinato per 3 mesi in serbatoi di acciaio e successivamente per almeno un mese in bottiglia

CARATTERISTICHE

Rosato dal bouquet intenso che esprime sentori fruttati e floreali dotati di particolare dolcezza. Strutturato, sapido e piacevolmente morbido è ottimo come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12°C



 VINO ROSATO

 LINEA SPECIALE

 AFFINAMENTO IN ACCIAIO



SPUMANTI

› MONCHOISI

MONCHOISI®

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Méthode traditionnelle - BRUT

VIGNA

UVE

Varietà internazionali a bacca rossa e bianca

SUOLO

Ricco di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice

ALTITUDINE VIGNETI

640 m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 ceppi/ha

RESA

120 q/ha

VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Le uve sono state pressate in assenza di ossigeno. Il mosto ottenuto per flottazione ha fermentato lentamente a temperatura e ossigenazione controllate. La presa di spuma è stata eseguita secondo il metodo classico. La permanenza e l'affinamento sui lieviti sono stati di 33 mesi

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi ramati. Bouquet complesso ed elegante, in cui si evidenziano i sentori di lievito, pane tostato e frutta secca. Lo splendido perlage, fine e persistente, valorizza le deliziose note fruttate e floreali



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C



VINO
SPUMANTE



LINEA
SPECIALE



AFFINAMENTO
IN ACCIAIO

*Valaisan de naissance
Valdôtain de cœur*

*Joseph Vaudan
1925 - 2008*



Institut Agricole Régional
Reg. La Rochère 1/A
11100 AOSTA (AO)
ITALY

+39 0165 215811
iar@iaraosta.it

www.iaraosta.it