



VITICULTEURS ENCAVEURS  
VALLÉE D'AOSTE

**D**IDIER  
**G**ERBELLE

GERBELLE Didier

## Passito Valle d'Aosta DOP



nome vino: Passito Valle d'Aosta DOP

zona di produzione: le uve crescono in diversi appezzamenti  
siti nei comuni di Aymavilles e Villeneuve

superficie: 1.500 mq

allevamento: Guyot semplice

esposizione: ovest

anno di impianto: 2000/2008

epoca di vendemmia: raccolta si esegue a fine settembre in  
piccole cassette. L'uva rimane ad appassire all'aria aperta  
per circa 70-90 giorni.

vitigni: Premetta 100%

vinificazione: terminata la fase di appassimento l'uva viene  
diraspata, pigiata e pressata dopo una breve macerazione  
pellicolare di 6 ore. Segue la decantazione del mosto dopo  
di che lo si travasa in barriques. Seguirà la fermentazione  
alcolica. Terminata, il vino riposerà per circa 6-8 mesi sulle  
fecce fini.

affinamento: il vino affina per 12 mesi 50% in barriques e  
50% in acciaio

numero bottiglie: per ottenere 800 bottiglie da 0,5 L di questo  
passito sono necessari circa 1500 kg di uva.

**GERBELLE Didier**

Fraz. Cheriottes, 20 - 11010 AYMAVILLES (AO)

Tel: + 39 0165 902091 | Fax: + 39 0165 902091 | Cell: +39 339 8433452

gerbelle@hotmail.it

www.gerbelle.vievini.it