



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE

BONIN Dino



Vallée d'Aoste Arnad Montjovet DOC

nome vino: Vallée d'Aoste Arnad Montjovet DOC

zona di produzione: Comune di Arnad

superficie: ha 0.60.00

allevamento: guyot

esposizione: varie, con pendenza 20%

anno di impianto: 1971 e 1988

epoca di vendemmia: metà ottobre, esclusivamente manuale
in cassette

vitigni: Nebbiolo 90 % Pinot Noir 10%

vinificazione: con uve diraspate, macerazione con le bucce
per 8-10 giorni con due rimontaggi al giorno a temperatura
controllata.

affinamento: in acciaio

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo: un
vino di buon corpo ed equilibrio che migliora con qualche
anno di invecchiamento. Il colore è rosso brillante tendente
al granata chiaro, il profumo è intenso, austero e vinoso,
risulta equilibrato in bocca, gradevole, armonico a fondo
amarognolo. Si accompagna con preferenza con piatti di
carne (maiale e capretto, arrosto oppure in salmì), con lardo
del posto, con formaggi stagionati e minestre locali.

numero bottiglie: 3.400 bottiglie annue

BONIN Dino
Fraz.Ville, 40 - 11010 ARNAD (AO)
Tel.: +39 0125 612660
Fax: -
Cell.: +39 338 3053476
bonin@vievini.it