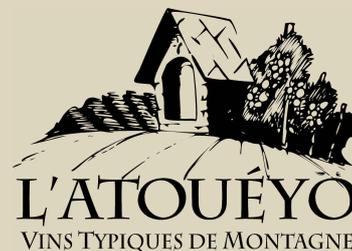




VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



L'ATOUEYO di Fernanda Saraillon



Valle d'Aosta Chardonnay DOP

nome vino: Valle d'Aosta Chardonnay DOP

zona di produzione: Comune di Aymavilles

allevamento: Guyot semplice con un massimo di 8 gemme per ogni capo a frutto

esposizione: 550 - 600 m.s.l.m., orientamento filari est-ovest

anno di impianto: 1990

epoca di vendemmia: prima metà di settembre, esclusivamente manuale

vitigni: Chardonnay 100%

vinificazione: fermentazione alcolica della durata di 12 giorni a temperatura controllata non superiore 22° C., parziale fermentazione su buccia. Mantenimento del vino su fecce fini, con effettuazione di regolari batonnage.

affinamento: per almeno 6 mesi, fino alla preparazione per l'imbottigliamento.

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo: Vino dal colore giallo paglierino e dal profumo intenso e fruttato, con sentori di pepe verde e buccia di agrumi, il gusto è sapido, asciutto e pieno. Data la sua versatilità, è un bianco da tutto pasto: può accompagnare, a seconda delle versioni, sia piatti semplici che portate più impegnative. Va servito freddo, a 8°-10°.

numero bottiglie: Produzione limitata, con una resa massima di 100 q.li ad ha, che danno origine a circa 2.000 bottiglie annue

L'Atouéyo di Fernanda Saraillon

Fraz. Urbains, 8 - 11010 AYMAVILLES (AO)

Tel: +39 0165 902142 | Fax: +39 0165 902550 | Cell: +39 335 5631448

atoueyo@vievini.it

www.atoueyo.vievini.it