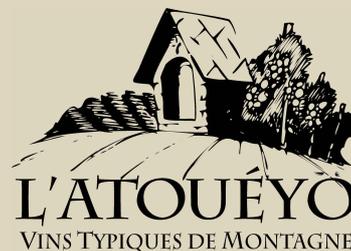
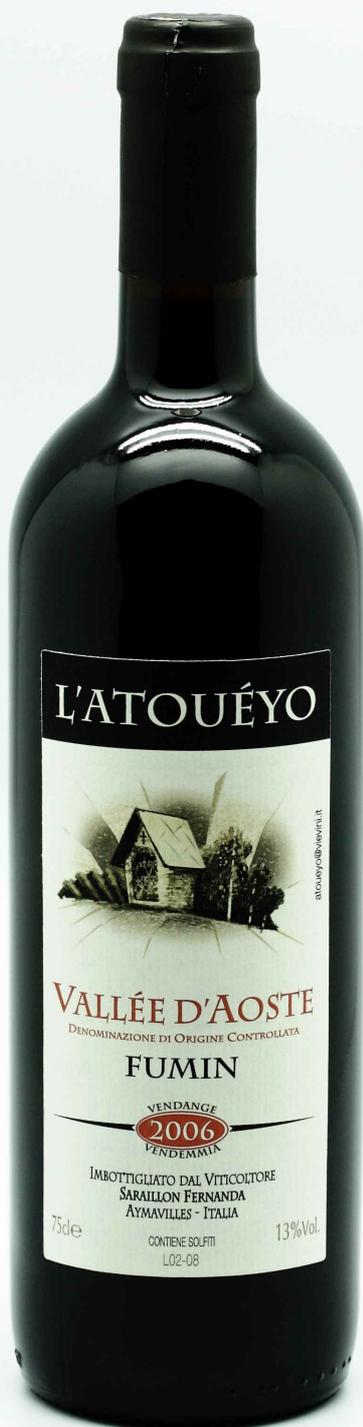




VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



L'ATOUEYO di Fernanda Saraillon



Valle d'Aosta Fumin DOP

nome vino: Valle d'Aosta Fumin DOP

zona di produzione: Comune di Aymavilles

allevamento: Guyot semplice con un massimo di 6-8 gemme per ogni capo a frutto

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

anno di impianto: 2003

epoca di vendemmia: fine ottobre, esclusivamente manuale

vitigni: Fumin 100%

vinificazione: fermentazione alcolica prolungata a temperatura controllata non superiore 28° C. Appassimento di una parte di uve circa 30% e vinificazione in vasche di acciaio. Restante delle uve affinate in tonneau di rovere francese per almeno un anno. Assemblaggio delle due partite, imbottigliamento ed ulteriore invecchiamento in bottiglia per almeno 6 – 8

affinamento: -

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

è un vino pregiato dalle piacevoli sensazioni olfattive caratteristiche di spezie, ricavato da uve a maturazione tardiva, ampio e caldo con l'invecchiamento assume sfumature di tostato. Colore rosso porpora intenso, profumo con sentore di essenza legnosa. Abbinamento con carni rosse, civet e selvaggina in generale, oltre che con formaggi di lunga stagionatura.

Temperatura di mescita, 20°-22°.

numero bottiglie: Produzione limitata, con una resa massima di 70 q.li ad ha, che danno origine a circa 6.000 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