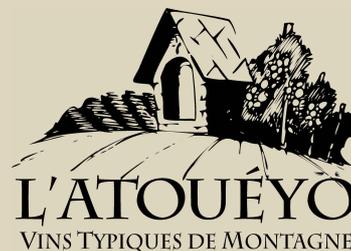
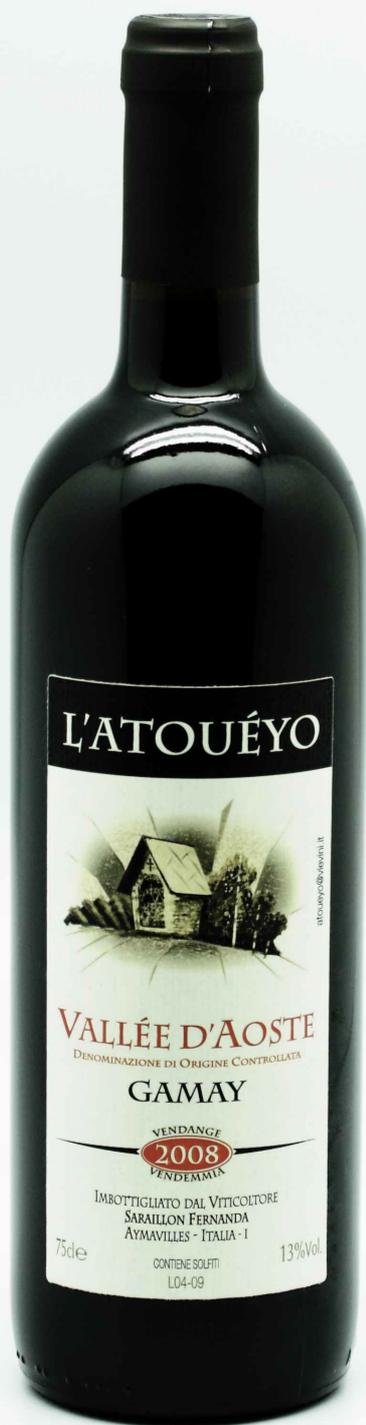




VITICULTEURS ENCAVEURS  
VALLÉE D'AOSTE



L'ATOUEYO di Fernanda Sarailon



## Valle d'Aosta Gamay DOP

nome vino: Valle d'Aosta Gamay 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: seconda metà di settembre, esclusivamente manuale

vitigni: Gamay 100%

vinificazione: fermentazione alcolica della durata di 10 giorni a temperatura controllata non superiore 22° C

affinamento: Affinamento in vasche di acciaio per almeno 6 mesi

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

è un vino di buon equilibrio e di piacevoli profumi fruttati, delicatamente intensi e di colore rosso rubino vivo. Impiegato a tutto pasto, ben si abbina con salumi locali, minestre e zuppe. Ottimo con la bistecca alla valdostana.

Temperatura di mescita, 18°-20°.

numero bottiglie: Produzione limitata, con una resa massima di 100 q.li ad ha, che danno origine a circa 5.000 bottiglie annue

**L'Atouéyo di Fernanda Sarailon**

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