



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



L'ATOUEYO di Fernanda Saraillon



Valle d'Aosta Torrette DOP

nome vino: Valle d'Aosta Torrette 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: 1987

epoca di vendemmia: metà ottobre, esclusivamente manuale

vitigni: Ottenuto da uve petit rouge al 80%, restante 20% uve autorizzate

vinificazione: fermentazione alcolica della durata di 12 giorni a temperatura controllata non superiore 28° C.

affinamento: Affinamento in vasche di acciaio per almeno 6 mesi

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

è un vino armonico dal sapore secco e asciutto, con finale giustamente tannico e amarognolo. Sentori di rosa selvatica e viola, delicatamente intensi e di colore rosso rubino con riflessi color malva tendente al granato con l'invecchiamento. Buono a tutto pasto ideale con le carni, ottimo con gli arrosti e la selvaggina. Ben si sposa con salumi e formaggi locali invecchiati.

Temperatura di mescita, 18°-20°.

numero bottiglie: Produzione limitata, con una resa massima di 80 q.li ad ha, che danno origine a circa 4.000 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