



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



L'ATOUEYO di Fernanda Saraillon



Valle d'Aosta Torrette Supérieur DOP

nome vino: Valle d'Aosta Torrette Supérieur DOP

zona di produzione: Comune di Aymavilles

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

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

anno di impianto: 1980

epoca di vendemmia: metà ottobre, esclusivamente manuale

vitigni: Ottenuto da uve selezionate di petit rouge all' 80%, restante 20% fumin in appassimento

vinificazione: fermentazione alcolica della durata di 12 giorni a temperatura controllata non superiore 28° C. 30% del vino affinato in tonneau di rovere francese per almeno un anno, restante affinato in vasche di acciaio.

Assemblaggio del vino in pre imbottigliamento e successivo ulteriore invecchiamento in bottiglia per almeno 6 – 8 mesi.

affinamento: -

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

colore rosso rubino intenso con leggere sfumature porpora, consistente. Al naso è intenso, complesso, fine, con note floreali di viola appassita; fruttate di piccoli frutti neri, mora e mirtillo; speziate di vaniglia e pepe nero. In bocca è secco, caldo, abbastanza morbido, con una discreta freschezza, tannico e abbastanza sapido. Di gran corpo, intenso e persistente. Ben si abbina a piatti importanti a base di selvaggina da pelo come cervo e capriolo, polenta con sugo di lepre o di cinghiale. Temperatura di mescita, 18°-20°.

numero bottiglie: Produzione limitata, con una resa massima di 60-70 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