



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



L'ATOUEYO di Fernanda Saraillon



Vino da uve stramature Jalousie

nome vino: Vino da uve stramature Jalousie

zona di produzione: Comune di Verrayes

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

esposizione: 550 - 600 m.s.l.m., orientamento filari nord- sud

anno di impianto: 1987

epoca di vendemmia: prima metà di settembre, esclusivamente manuale

vitigni: Muscat blanc à petits grains 100%

vinificazione: lunga fermentazione a temperatura controllata in acciaio. 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:

Grande vino da meditazione, di colore giallo dorato con una limpidezza cristallina. Profumi di grande intensità e persistenza che ben evidenziano l'aromaticità del vitigno nell'ampiezza dei profumi floreali e fruttati. Vino di raffinata dolcezza e morbidezza un susseguirsi di eleganti sensazioni mai stucchevoli. Ben si abbina a paste secche, in particolare tegole, ottimo con foie gras, formaggi piccanti e erborinati. Va servito freddo, a 8°-10°.

numero bottiglie: Produzione limitata, con una resa di vino a q.le di uva pari al 30 – 35%, che danno origine a circa 2.500 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