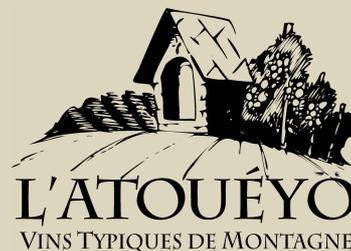
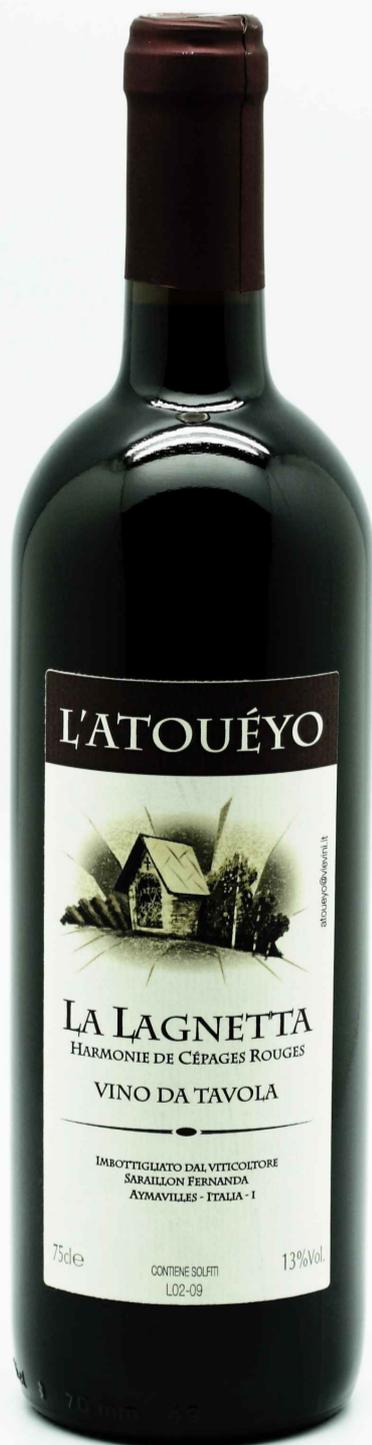




VITICULTEURS ENCAVEURS  
VALLÉE D'AOSTE



L'ATOUEYO di Fernanda Saraillon



## Vino da uve rosse La Lagnetta

nome vino: Vino da uve rosse La Lagnetta

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: 1957

epoca di vendemmia: prima metà di ottobre, esclusivamente manuale

vitigni: Ottenuto da uve Petit Rouge 80%, Fumin, Premetta e Mayolet 15%, Barbera, Ciliegiole, Neyret e Cornalin 5%

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

affinamento: per almeno 6 mesi, fino alla preparazione per l'imbottigliamento.

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

è un vino di buon equilibrio e di piacevoli profumi fruttati e floreali, delicatamente intensi e di colore rosso rubino vivo. Impiegato a tutto pasto, ben si abbina con salumi locali, minestre e zuppe. Ottimo con la fontina e con i formaggi locali di lunga stagionatura.

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 AYMAYILLES (AO)

Tel: + 39 0165 902142 | Fax: + 39 0165 902550 | Cell: +39 335 5631448

atoueyo@vievini.it

www.atoueyo.vievini.it