

DESCRIZIONE DEI VINI

Il **CORNALIN** è un antico vitigno autoctono della Valle d'Aosta :prodotto da un vecchio ceppo valdostano, coltivato da tempo immemorabile e riscoperto negli ultimi anni. Praticamente scomparso nel 20° secolo, ha saputo riconquistare un certo interesse nel 21° secolo. Le uve di questo vigneto originano un vino di pregio, dal colore rosso violaceo, tendente al granato con la maturazione e l'affinamento; il profumo fine e molto intenso, ricorda le spezie (pepe e vaniglia) e alcune essenze aromatiche (timo, tabacco); se ben affinato, al gusto si rivela morbido, pieno, gradevolmente tannico, di ottimo equilibrio e persistenza. Si consiglia l'abbinamento con carni sia rosse che bianche o grigliate e gli gnocchi di castagna alla toma di Gressoney (piatto tipico valdostano).

Temperatura di servizio: 18°-20°C stappando la bottiglia qualche ora prima.

Note particolari: si presta bene all'invecchiamento (2-3 anni) purché conservato in locali adeguati a temperatura costante di 10°-15°C a bottiglia coricata e non esposta alla luce.

Il **FUMIN** è il più antico vitigno autoctono della Valle d'Aosta . E'coltivato in tutta la valle centrale fino ad un'altitudine di 650 metri. Le colture di tale vitigno si diminuirono notevolmente nel corso del 20° secolo per poi essere riscoperto intorno al 1990. Il suo nome deriva dal profumo affumicato che caratterizza il vino che se ne ricava. Dalle uve Fumin, vinificate in purezza, si ottiene un vino longevo di colore rosso porpora con una tonalità violacea intensa, con profumi intensi e persistenti di frutti rossi. Al gusto, complesso e ampio, ha discreta morbidezza e, tannini eleganti che lo rendono piuttosto corposo. Si presta all'invecchiamento (3-5 anni).

Si consiglia l'abbinamento con la cacciagione e le carni rosse, i formaggi di lunga stagionatura. Ottimo anche come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18°20°C stappando la bottiglia un'ora prima.

Note particolari: è un vino che si presta a un ottimo invecchiamento (3-5 anni) purché conservato in locali adeguati a temperatura costante di 10°-15°C a bottiglie coricate e non esposte alla luce.

Il **MULLER THURGAU** è un vino bianco gustoso dal colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con profumo delicato con note erbacee e di noce moscata, sapore fresco, amabile e aromatico. Si consiglia l'abbinamento con carni bianche o pesce

Il PINOT NERO è un vitigno ormai da molti anni coltivato in Valle d'Aosta. Il suo colore è rosso rubino con sfumature ciliegia. Il profumo è intenso e persistente con ricordi di mora e amarena, talvolta con sentori eterei di spezie. Il gusto è molto equilibrato, caldo e morbido con finale tannico abbastanza pronunciato. si consiglia l'abbinamento con carni rosse e bianche, con grigliate, salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia qualche ora prima e servire a 18°-20°C.

Note particolari: è un vino che si presta ad un invecchiamento di 2-3 anni purché conservato in locali adeguati a una temperatura costante di 10°-15°C a bottiglie coricate e non esposte alla luce.

Lo **CHARDONNAY** ha un *colore*: giallo paglierino. Il suo profumo è fruttato, fine, caratteristico. Il suo *sapore* è asciutto, sapido, gradevole. Si consiglia l'abbinamento con formaggi, erbe di montagna e pesce.

Il **PETIT ROUGE** è uno dei ceppi più vecchi e più estesi della Valle d'Aosta. Nel 19° secolo era già il vitigno più coltivato nella media valle. Dalle uve ben mature del Petit rouge si ottiene un vino dal colore rosso violaceo carico da giovane, tendente al granato con l'evolvere della maturazione; il profumo si apre intenso su un ventaglio di note vinose miste a marasca, lampone ed altri frutti di sottobosco; il gusto rivela piena morbidezza e velluto su buon corpo.

E' vino da cogliere a piena maturità, preferibilmente entro due anni dalla raccolta. Si consiglia l'abbinamento con tagliatelle all'uovo con ragù di cinghiale.

Il **MERLOT** è un vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironde, nel Sud-Ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux. Il suo *colore* è rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

Il suo profumo è vinoso, intenso, un po' erbaceo, caratteristico e più delicato da giovane, eterogeneo e meno gradevole se invecchiato. Il suo *sapore* è asciutto o talvolta abboccato, sapido, robusto, di corpo giustamente tannico, armonico. Si consiglia l'abbinamento con la carbonada e la polenta taragna.

Lo **Spumante REFLI'** è prodotto da uve Muller Thurgau e Chardonnay. E' lavorato secondo metodo charmat lungo (viene lasciato in contenitori di acciaio, le autoclavi, per un periodo di circa 6 mesi). E' uno spumante dalle caratteristiche note fruttate, fresche e aromatiche del vitigno di base, dal colore tenue, paglierino con vena verdolina.

Il vino rosso da tavola "**La touïpie**" è il risultato di diverse qualità di uve. I vigneti sono molto vecchi, piantati secondo la tradizione dei nostri avi e, pertanto, devono essere lavorati a mano. Caratteristiche di queste vigne è la produzione di diverse qualità d'uva: il vino è il risultato di diverse viti ciascuna con la propria peculiarità (il vitigno piantato perché fornisce grosse quantità di prodotto, quello che permette al vino di ottenere una colorazione intensa, quello che dona un sapore particolare ,....).