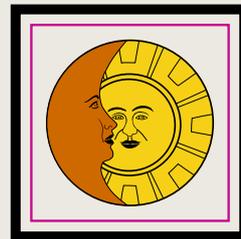


La Vriller



AGRITOURISME
VITICULTEUR ENCAVEUR



Chambave

Qualifica

Valle d'Aosta DOC Chambave

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud-ovest nel comune di Chambave a 450 mt slm

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso

Vitigni

70% Petit Rouge - 30% Vuillermin, vitigni autoctoni valdostani

Forma di allevamento

Cordone speronato per il Petit Rouge e Guyout per il Vuillermin

Vinificazione e affinamento

In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 22° C.

Affinamento di 6 mesi per metà in acciaio e metà in legno con successivo assemblage. Affinamento 6 mesi in bottiglia

Vista

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, consistente

Olfatto

Intenso e persistente, floreale e fruttato

Gusto

In bocca il vino è secco, di buona struttura, fresco, molto duttile

Abbinamenti

Salumi locali, zuppe e ricette locali di carne in umido