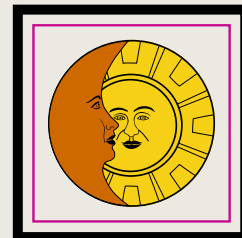


La Trille



AGRITOURISME
VITICULTEUR ENCAVEUR



Cornalin

Qualifica

Valle d'Aosta DOC Cornalin

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud nel comune di Verrayes a 650 mt slm

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Vitigni

100% Cornalin, vitigno autoctono valdostano

Forma di allevamento

Guyot

Vinificazione e affinamento

In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 22° C, macerazione per 10/12 giorni. Affinamento di 11 mesi in acciaio e 6 in bottiglia

Vista

Rosso rubino, intenso con riflessi violacei

Olfatto

Intenso, di buona persistenza, speziato, con sentori di erbe di montagna

Gusto

Vino secco, di buona freschezza, presenta una tannicità morbida

Abbinamenti

Salumi e carni delle ricette tipiche valdostane