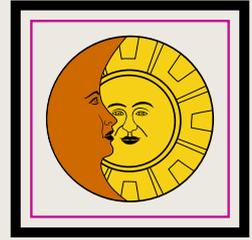




La Trille



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