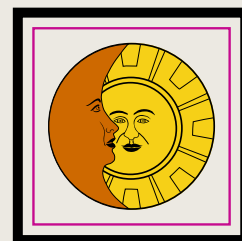


La Trille



AGRITOURISME
VITICULTEUR ENCAVEUR



Fumin

Qualifica

Valle d'Aosta DOC Fumin

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud-est nel comune di Verrayes a 700 mt slm

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso in media pendenza

Vitigni

100% Fumin, vitigno autoctono valdostano

Forma di allevamento

Guyot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio. Affinamento in legno grande per 12 mesi, poi in bottiglia per 24 mesi

Vista

Rosso porpora tendente al rubino con riflessi violacei

Olfatto

Finezza nei profumi con buona intensità e persistenza, speziato e floreale: vaniglia, pepe bianco, chiodi di garofano

Gusto

Secco, caldo, morbido; un vino di corpo con tannini di buona eleganza

Abbinamenti

Carni rosse e en civet, particolarmente succulenti, selvaggina, formaggi di buona stagionatura