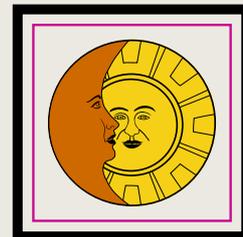




La Vriller



AGRITOURISME
VITICULTEUR ENCAVEUR

Gamay

Qualifica

Valle d'Aosta DOC Gamay

Zona di produzione

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

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso in media pendenza

Vitigni

100% Gamay

Forma di allevamento

Guyot

Vinificazione e affinamento

In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo. Affinamento di 11 mesi in acciaio e 6 in bottiglia

Vista

Colore rosso rubino poco intenso

Olfatto

Floreale e fruttato. Si riconoscono viole e fragole

Gusto

In bocca il vino è secco, di buon calore alcolico, morbido

Abbinamenti

Particolarmente adatto alla cucina locale con i suoi salumi e zuppe varie, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura