

# La Vrille

AGRITOURISME · VITICULTEUR ENCAVEUR

## PUNTI DI FORZA

<b>CUCINA</b>	<b>AGRITURISMO</b>	<b>VINI e AZIENDA AGRICOLA</b>
Rispetto della stagionalità, cucina sana.	Soggiorni all'insegna della semplicità e dell'autenticità.	Attenzione alla qualità di alimentazione e alla cura degli animali.
Materie prime a km zero, fresche: produzione propria, piccoli produttori locali.	Conoscenza del territorio valdostano (informazione turistica)	Selezione di sementi di varietà particolari, tipiche.
Materie prime da fuori Valle d'Aosta: selezione di prodotti di alta qualità e biologici (farine, caffè, cioccolato, etc.).	Posizione strategica – centrale rispetto ai luoghi regionali di interesse turistico.	Coltivazioni seguono una filosofia biodinamica, senza l'utilizzo di pesticidi e con l'ausilio di composti biologici per la concimazione.
Il menu cambia ogni giorno e in base alla stagione.	Cordialità, disponibilità e professionalità dello staff.	Cura particolare delle vigne senza trattamenti chimici superflui.
Cucina tradizionale rivisitata dall'estro creativo di Luciana, con l'utilizzo delle spezie provenienti da tutto il mondo	Posizione panoramica con vista sulle montagne e sul fondovalle.	I nostri vini hanno ottenuto diversi riconoscimenti e premi a livello nazionale (v. scheda allegata).
Particolare attenzione alle esigenze della clientela (vegetariani, vegani, intolleranze, allergie, bambini).	Posizione lungo la Via Francigena.	
Il ristorante/l'agriturismo ha ottenuto diversi riconoscimenti: Il Mangiarozzo, Osterie d'Italia, Il Golosario, etc.		

**LA VRILLE**

*di Hervé Daniel Deguillame*

LOC. GRANGEON 1, 11020 VERRAYES · AOSTA

Tel. +39 0166 543018 · Mobile +39 347 1165945

P.IVA 00587460072 · C.F. DGLHVD65P24Z110U

e-mail: lavrille@gmail.com

[www.lavrille.it](http://www.lavrille.it)