

VALLE D'AOSTA BIANCO DOC

# VIN DE LA FÉE'

IL VIN DE LA FÉE È UNA DELLE ETICHETTE STORICHE DELLA NOSTRA AZIENDA, OTTENUTO PRINCIPALMENTE CON LA VARIETÀ GEWÜRZTRAMINER.

PER DAR VITA A UN VINO EQUILIBRATO UTILIZZIAMO DUE VIGNETI COMPLETAMENTE DIVERSI: UNO CON UN'ESPOSIZIONE MOLTO IMPORTANTE, CHE CI PERMETTE DI GUADAGNARE LA PARTE ALCOLICA E MATURA, E UN ALTRO UN PO' PIÙ NASCOSTO E OMBREGGIATO, DAL QUALE RICAVIAMO MAGGIORE FRESCHEZZA.

IL RISULTATO È UN PRODOTTO EQUILIBRATO, FRESCO E GUSTATIVO, BEN LUNGI DALL'AVERE UN FINALE DOLCE E STUCCHEVOLE.

## SE SORSEGGIO UN BICCHIERE DI VIN DE LA FÉE, COSA MI DEVO ASPETTARE?

RIMARRAI STUPITO DALLA COMPLESSITÀ AROMATICA, SIA ALL'OLFATTO CHE PER QUANTO CONCERNE LA LUNGHEZZA GUSTATIVA. SARAI COLPITO DAL FATTO CHE, PUR AVENDO UNA PARTE AROMATICA IMPORTANTE E UN NASO ESTREMAMENTE INTENSO E ARTICOLATO, CHE RICHAMA LE CLASSICHE NOTE DELLA VARIETÀ, NON SI TRATTA DI UN PRODOTTO NAUSEANTE, BENSÌ DI UN VINO CHE INCARNA LA FRESCHEZZA DEL NOSTRO TERRITORIO DI MONTAGNA. INFINE, ASPETTATI DI ORDINARNE UN ALTRO CALICE CON MOLTA PIÙ FACILITÀ DI QUEL CHE CREDEVI!

VARIETÀ: PRINCIPALMENTE GEWURTZTRAMINER CON ALTRE VARIETÀ AROMATICHE  
CONTENUTO ALCOLICO: 14.5% VOL.  
ETÀ VIGNETI: GEWURZTRAMINER 10/20  
VIGNETI (FORMA DI ALLEVAMENTO, LOCALITÀ, ESPOSIZIONE):  
GEWURZTRAMINER: GUYOT/GRESSAN/NORD-NORD/OVEST  
VENDEMMIA: SETTEMBRE  
VINIFICAZIONE: ACCIAIO  
RESA (HL/HA): 60 HL/HA  
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 5 ANNI  
ANNATA IN COMMERCIO: 2022

