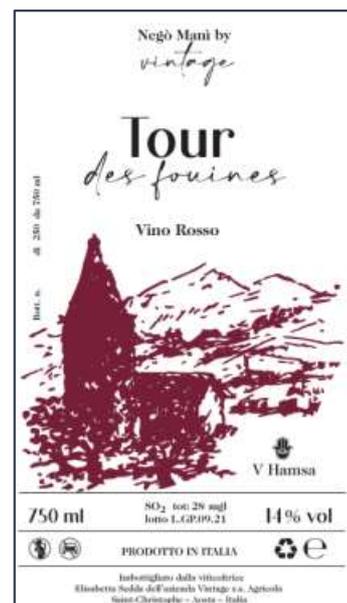


# Tour des fouines

<b>Linea:</b>	Negò Mani: uve lavorate da Stefano
<b>Annata:</b>	VI Casa MMXXI
<b>Denominazione:</b>	Vino rosso
<b>Nazione:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Valle d'Aosta
<b>Zona:</b>	Sarre
<b>Varietà:</b>	100% Gamay
<b>Suolo e clima:</b>	Sabbia, roccia, Soleggiato
<b>Metodo di vendemmia:</b>	Manuale in cassette metà settembre
<b>Fermentazione:</b>	in acciaio, spontanea, 50% grappolo intero
<b>Altitudine:</b>	600 m
<b>Maturazione e affinamento:</b>	12 mesi di barrique esausta da 225 l 2 mesi in acciaio
<b>Imbottigliamento:</b>	imbottigliato ad aprile 2023 senza filtrazione
<b>Gradazione alcolica:</b>	13,5 % vol
<b>Temperatura di servizio:</b>	16°/18°C
<b>Bottiglie prodotte:</b>	550 da 750 ml
<b>SO<sub>2</sub> tot:</b>	25 mg/l
<b>Curiosità:</b>	Vendemmiato 10 giorni dopo il Gamay utilizzato per il rosato, stesso vigneto, uve quasi in appassimento, ispirati da altri produttori valdostani, a noi il Gamay piace così, se non vi piace la spezia, in particolare il pepe, lasciate perdere..



**VINTAGE s.s. Agricola**

Località Pallein 40 St. Christophe 11020 (AO) P.I./C.F. 01212100075

[www.vintagevini.it](http://www.vintagevini.it) - [vintage.vin.natural@gmail.com](mailto:vintage.vin.natural@gmail.com)