

Tour des Fouines

Linea:	Negò Manì uve coltivate da conferitori
Annata:	VII Vita MMXXII
Denominazione:	Vino rosso
Nazione:	Italia
Regione:	Valle d'Aosta
Zona:	Sarre
Varietà:	100% Gamay
Suolo e clima:	Roccia e Argilla
Metodo di vendemmia:	Manuale in cassetta a fine settembre
Fermentazione:	spontanea con una parte di grappolo intero
Altitudine	600 m
Maturazione e affinamento:	barrique per 24 mesi, in barrique successivamente acciaio e bottiglia
Imbottigliamento:	imbottigliato a novembre 2025 senza filtrazione
Gradazione alcolica:	15,5 % vol
Temperatura di servizio:	16-20°C
Bottiglie prodotte:	250 da 750
SO₂ tot:	37 mg/l
Curiosità:	Tour des Fouines nasce da una vecchia etichetta prodotta dal papà del nostro conferitore Stefano da cui abbiamo estrapolato il disegno che rappresenta dove è situata la vigna. L'idea di vinificazione invece nasce da un assaggio casuale di un Gamay surmaturato e la voglia di tirar fuori sentori diversi più maturi e complessi, così da renderlo un "Gamettone" importante.

VINTAGE s.s. Agricola

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

www.vintagevini.it - vintage.vin.natural@gmail.com

