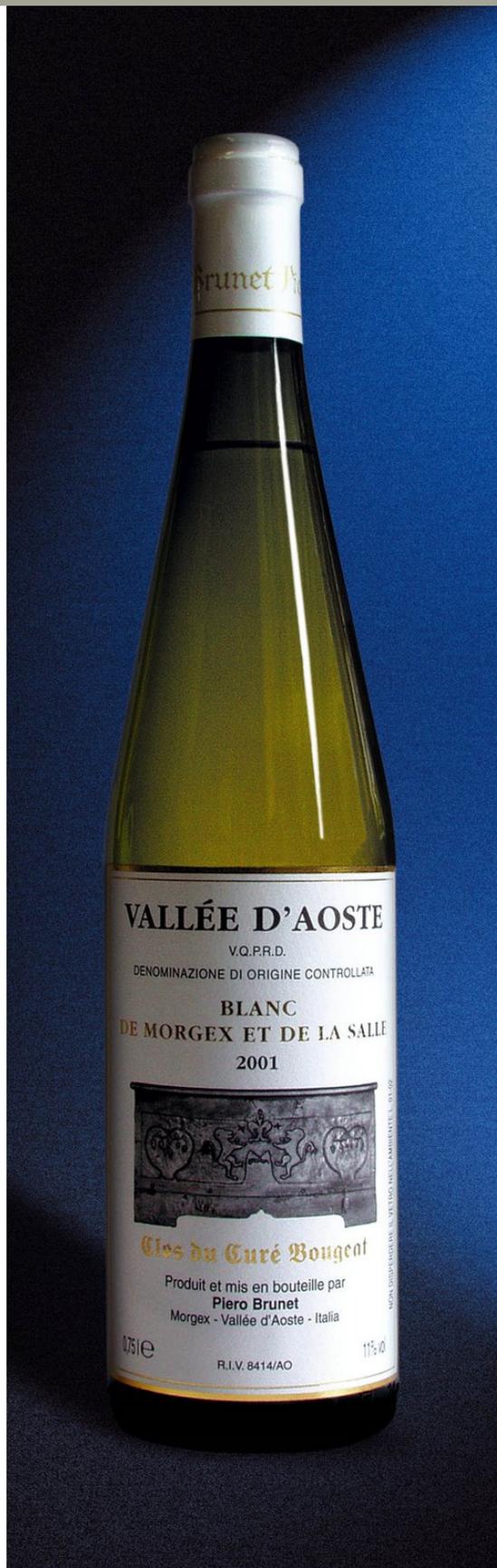




VITICULTEURS ENCAVEURS  
VALLÉE D'AOSTE

BRUNET Piero



## Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOP

nome vino: Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOP

zona di produzione: Comuni di Morgex e La Salle

superficie: ha 0,5

allevamento: pergola

esposizione: sud, sud-est

anno di impianto: 1950 - 1985

epoca di vendemmia: fine settembre - inizio ottobre,  
esclusivamente manuale in cassette

vitigni: Priè Blanc 100%

vinificazione: in bianco con uve diraspate e a temperatura controllata

affinamento: in acciaio

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo: il colore è paglierino tenue con riflessi verdolini.

Il profumo è fine e delicato, fruttato e con sentore di erbe di montagna. Il sapore è secco, acidulo, delicato e possiede note fruttate. Adatto come aperitivo, si accompagna bene con varie preparazioni di pesce, con antipasti delicati ed è ottimo con la fontina.

Va servito fresco ad una temperatura di 8°-10° C.

numero bottiglie: 3.000 bottiglie annue

**Azienda Vitivinicola BRUNET Piero**

Via Valdigne, 139 - 11017 MORGEX (AO)

Tel.: +39 0165 809120 | Fax: +39 0165 809120 | Cell.: +39 328 2248470

ilariabrunet@hotmail.it

aziendabrunet.blogspot.com