

Vallée d'Aoste DOC
PETITE ARVINE

La Petite Arvine è un vitigno tradizionale a maturazione tardiva, caratterizzato da un'intensa mineralità e salinità.

Vitigno: Bianco, Petite Arvine 100%

Zona di Produzione: Saint Pierre (AO) Plan Fenoil a 700 m s.l.m

Superficie: Ha 0,8

Allevamento: sistema a Guyot, filari a terrazzamenti

Esposizione: Sud Est terreno morenico sabbioso.

Operazioni Colturali: in parte meccaniche e in parte manuale. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche.

Anno di impianto: 2016

Vendemmia: manuale, prima decade di ottobre.

Vitigni: 100% Petite Arvine.

Vinificazione: macerazione a freddo pre fermentativa a 5 gradi, dopo 7 gg di macerazione innalzamento temperatura inizio fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni.

Affinamento: 6 mesi botte in acciaio inox

Imbottigliamento: Febbraio.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: al naso floreale, con profumi intensi e sensazioni di agrumi.

Sapore: buona sapidità e la struttura acida ben equilibrata gli consentono una lunga vita evolutiva.

A tavola: antipasti di pesce, carni bianche, formaggi salumi.

Grado alcolico: 14,5%

Va servito a temperatura, 8/ ° 10 ° C.