

Pinot Gris Brulant Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: bianco, Pinot Gris 100% (varietà tradizionale).

Zona di produzione: Les Cretes di Aymavilles, Saint Nicolas.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione ovest. Altitudine da 650 a 800 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2018

Bottiglie annue prodotte: 3.200

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,60 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 3.500 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a fine settembre.

Vinificazione: refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 15 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (13°C). Affina "sur lies" di 9 mesi con bâtonnages giornalieri, 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Note sensoriali: brillante, giallo paglierino. Al naso floreale (tiglio, biancospino ed erbe di montagna), e fruttato (note di mela e pera). Al gusto sapido, morbido, fresco ed equilibrato. Finale lungo con chiusura minerale.

Abbinamenti consigliati: antipasti di mare, capesante gratinate, paella, trota di montagna alle erbe.

Curiosità: questo Pinot Gris è frutto del nostro terroir alpino di chiara identità varietale: le sue uve sono raccolte a completa maturazione e, dopo una notte di raffreddamento sono pressate intere, per preservarne il prezioso e delicato corredo aromatico. La resa è bassa perché si tratta di vigneti nuovi, ai primi anni di produzione, che sono andati a sostituire le vecchie vigne che davano per vita nel 1994 al nostro storico Pinot Grigio Brulant.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.



Bicchiere consigliato: tulipano