

Fleur - Petite Arvine Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: bianco, Petite Arvine 100% (varietà tradizionale)

Zona di produzione: Montjovet (AO).

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, in pendenza con esposizioni sud. Altitudine 350 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2014.

Bottiglie annue prodotte: 6.600.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 1,50 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, seconda metà di settembre.

Vinificazione: selezione delle uve, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (13 °C). Affinamento "sur lies" di 9 mesi.

Note sensoriali: brillante, giallo paglierino con note verdoline. Al naso floreale e agrumato (fiori bianchi, ginestra e zagara). Al gusto, pieno e sapido, con finale persistente.

Abbinamenti consigliati: Tataki di salmone, ravioli al vapore, tomino di capra fresco, risotto ai funghi.

Curiosità: la Petite Arvine Fleur cresce in un solo vigneto nella zona vocata di Montjovet in bassa Valle, storicamente riconosciuta per la qualità della produzione. Da qui prende vita una Petite Arvine concentrata e ricca di aromi.

Temperatura di servizio: 10/12 °C



Bicchiere consigliato: tulipano