

PETITE ARVINE

VALLE D'AOSTA D.O.P.



LE PETITE ARVINE È UN VITIGNO TRADIZIONALE A MATURAZIONE TARDIVA. IL SUO NOME DERIVA DALLA VARIETÀ, ARVINE, E DALLA PICCOLA TAGLIA (PETITE IN FRANCESE) DEI SUOI ACINI. QUESTO VINO, EMBLEMA DEL TERRITORIO VALDOSTANO, È CARATTERIZZATO DA UN'INTENSA MINERALITÀ, ACCENTUATA SALINITÀ ED UN CARATTERIZZANTE PROFILO AROMATICO.



VITIGNO:

Petite Arvine 100%.



VIGNETO:

Champorette e Bufferia di Aymavilles, Frissonnière di Saint-Christophe. Superficie 6,50 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 9.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine da 550 a 750 metri s.l.

Morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni ovest/sud.

Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate.

Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche.

Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale inizio ottobre. 35000 bott.

PRIMA ANNATA: 1992



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (14 °C) e relativo affinamento “sur lies” di 2 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di 3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Brillante, giallo paglierino. Al naso floreale (gelsomino, peonia), con note di mela, susina e agrumi. Al gusto sapido, equilibrato, con nuances minerali.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Crudi di mare, carpacci, antipasti a base di pesce, primi piatti della cucina mediterranea. Adatto anche come aperitivo.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

10° - 12°C | Tulipano

DATI ANALITICI (2025):

Alcol 14.5 % vol., Acidità totale 6.5 g/l, pH 3.2