

PETITE ARVINE FLEUR

VALLE D'AOSTA D.O.P.

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.



VITIGNO:

Petite Arvine 100%.



VIGNETO:

Montjovet (AO).

1,50 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 6.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 350 metri s.l.m.

Morenico, sciolto, in pendenza con esposizioni sud. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate con forti escursioni termiche. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500 - 1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale seconda metà di settembre. 6600 bott.

PRIMA ANNATA: 2014



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Selezione delle uve, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (13 °C) e relativo affinamento “sur lies” di 9 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino brillante,. Al naso fragrante con piacevoli sentori agrumati, e note floreali di zagara e ginestra. Al palato fresco con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva. Finale persistente.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con piatti di pesce e carne bianca, formaggi di breve stagionatura, primi piatti a base di funghi.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

10° - 12°C | Tulipano

DATI ANALITICI (2024):

Alcol 14 % vol., Acidità totale 7.5 g/l, pH 3.1