

PINOT GRIS BRULANT

VALLE D'AOSTA D.O.P.



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 PERCHÈ 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.



VITIGNO:

Pinot Gris 100%.



VIGNETO:

Les Cretes di Aymavilles, Saint Nicolas.

Superficie 2 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine da 650 a 800 metri s.l.m.

Morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione ovest. 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 a fine settembre. 6600 bott.

PRIMA ANNATA: 2018



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 15 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (13°C) e relativo affinamento “sur lies” di 9 mesi con bâtonnages giornalieri. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di 4 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino brillante. Al naso offre sentori floreali (tiglio, biancospino), erbe di montagna e note di frutta gialla (mela e pera). Di grande equilibrio, al palato si presenta sapido, morbido, fresco. Finale lungo con chiusura minerale.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con antipasti di mare, molluschi, primi piatti a base di pesce, paella, pesce e carni bianche.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

8° - 10°C | Tulipano

DATI ANALITICI (2024):

Alcol 15 % vol., Acidità totale 6.5 g/l, pH 3.2