

# NEIGE D'OR

## VALLE D'AOSTA D.O.P.



IMPORTANTE E VERTICALE IL NEIGE D'OR È UN RICCO BLEND DI UVE A BACCA BIANCA, SELEZIONATE E VINIFICATE CON L'ESPERIENZA DI OLTRE 40 ANNI, SU DIVERSE VARIETÀ CON DIVERSI TIPI DI AFFINAMENTO. È IL RISULTATO DI UNA COMBINAZIONE CHE UNISCE LE SPECIFICHE CARATTERISTICHE DELLA PETITE ARVINE, AFFINATA IN BOTTE GRANDE E DEL PINOT GRIGIO, AFFINATO IN BARRIQUE. IL NOME NEIGE D'OR (IN ITALIANO NEVE D'ORO), TRAE ISPIRAZIONE DALLA PREZIOSITÀ E DALLA MINERALITÀ DELLA CUVÉE.



### VITIGNO:

Petite Arvine 60%, Pinot Gris 40%.



### VIGNETO:

Diversi vigneti in Valle d'Aosta.

Superficie 0,80 ha circa, controspalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 6.000 kg/ha.



### TERRENO E CLIMA:

Altitudine 350/700 metri s.l.m.

Morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni varie. 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, seconda metà di settembre. 2.000 bott.

**PRIMA ANNATA:** 2015



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Selezione, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve separate; fermentazione di Petite Arvine in rovere francese da 30 hl e Pinot Grigio da 300 L e affinamento "sur lies" di 12 mesi. Assemblaggio e affinamento di 6 mesi in acciaio. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di 18 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso fruttato, floreale e speziato. Al palato armonico, consistente e complesso con chiusura persistente di grande eleganza.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con crudi di mare, crostacei, piatti elaborati a base di pesce, formaggi di breve e lunga stagionatura.



### SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

13 - 15°C | Grand Ballon

### DATI ANALITICI (2022):

Alcol 14.5 % vol., Acidità totale 7 g/l, pH 3.1