

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



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

Zona di produzione: Champorette e Bufferia di Aymavilles, Frissonnière di Saint Christophe.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni ovest/sud. Altitudine da 550 a 750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1992.

Bottiglie annue prodotte: 25.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 6,50 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, metà ottobre.

Vinificazione: refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (14 °C). Affinamento "sur lies" di 2 mesi.

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

Abbinamenti consigliati: carpaccio di tonno marinato, linguine al pesto, orata sotto sale, trota salmonata alle erbe, adatto anche come aperitivo.

Curiosità: la 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 è caratterizzato da un'intensa mineralità e salinità.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.



Bicchieri consigliato: tulipano