



2019 VALLE D'AOSTA DOC

# Petite Arvine Nuances

“Nuances”, ovvero sfumature, vuole essere una diversa interpretazione del nostro vitigno bianco principe: la Petite Arvine. La vinificazione in legno e le particolarità legate ai suoi grappoli gli conferiscono un'impronta dal profilo più complesso rispetto alla versione classica in acciaio, senza mai perdere i suoi marker varietali.

L'annata **2019** è probabilmente una delle versioni meglio riuscite di questo vino. Qui convergono i numerosi anni di ricerca e studio, incentrati sul trovare le tipologie di legno che fossero in grado di sposarsi al meglio con questo vitigno. Ne scaturisce un vino estremamente complesso e dinamico nel bicchiere, con un naso dalla trama intrigante. Riflesso di un'annata dai vini molto freschi ed eleganti, il Nuances 2019 spicca per sapidità e profondità.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo dorato vivace. La dolcezza dei profumi richiama il crème caramel e il biscotto fragrante appena sfornato, con note speziate di pepe bianco e una complessità minerale che sfuma nell'idrocarburo. Al palato è ricco, pieno, lungo, in costante equilibrio tra la tensione sapida del vitigno e la cremosità del legno, che risulta perfettamente integrato.

## VIGNETO

**Vitigni:** 100% Petite Arvine  
**Terreno:** Morenico, Sabbioso  
**Altitudine:** 700 m slm  
**Esposizione:** Sud  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Densità di impianto:** 7000 ceppi per ettaro  
**Anno di impianto:** 1997  
**Resa per ettaro:** 70 quintali

---

## VINIFICAZIONE

**Inizio vendemmia:** 2 Ottobre 2019  
**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato in cella frigorifera.  
**Fermentazione:** Pressatura grappolo intero, 2/3 settimane a temperatura controllata in botti di rovere austriaco da 20 Hl, lieviti selezionati.  
**Maturazione:** 1 anno in legno su fecce fini, seguito da un anno di bottiglia  
**Fermentazione malolattica:** No  
**Imbottigliamento:** 2 Settembre 2020

---

**Grado alcolico:** 14.5%  
**Bottiglie prodotte:** 3500  
**Prima annata:** 2011  
**Temperatura di servizio:** 12° - 14° C