



2020 VALLE D'AOSTA DOC

Petite Arvine

La Petite Arvine è il vitigno a bacca bianca al quale siamo indubbiamente più legati. Classificata come uva semi-aromatica, si è sempre distinta per la sua esplosività al naso e per la grande forza espressa in bocca. La chiave di questo vino è l'equilibrio, in particolare quello tra la componente alcolica e quella acida.

La Petite Arvine **2020** è uno specchio dell'annata. Una resa maggiore in vigna ha portato equilibrio e esaltato la tensione tipica di questa varietà. Un vino molto verticale, in cui sapidità e mineralità accentuano i caratteri del terroir montano. Negli ultimi anni abbiamo cercato di esaltare sempre di più questi tratti, per garantire, in un vino molto complesso e generoso come la Petite Arvine, freschezza e bevibilità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino intenso, con luminosi riflessi dorati. Gli agrumi, la frutta fresca tropicale, il pompelmo maturo sono seguiti dai sentori di felce umida e rugiada, salgemma, zenzero e pepe bianco. Il sorso è teso, profondo, di una sapidità quasi tagliente.

VIGNETO

Vitigni: 100% Petite Arvine

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1997 - 2014

Resa per ettaro: 90/100 quintali

VINIFICAZIONE

Inizio vendemmia: 12 Ottobre 2020

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato in cella frigorifera.

Fermentazione: pressatura grappolo intero, 2/3 settimane a temperatura controllata, lieviti selezionati

Maturazione: 7 mesi su fecce fini in vasche di acciaio.

Fermentazione malolattica: No

Imbottigliamento: 7 Maggio 2021

Grado alcolico: 14%

Bottiglie prodotte: 16000

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 12° - 14° C