



2018 VALLE D'AOSTA DOC

Petite Arvine Nuances

Il Nuances nasce nel 2011 da una piccola vigna di Petite Arvine situata nel comune di Saint-Christophe. Osservando questa parcella ci si è accorti della sua naturale predisposizione ad accogliere sui suoi grappoli la nobile Botrytis cinerea. La vinificazione in legno le conferisce un'impronta dal profilo leggermente più complesso della versione classica in acciaio, senza mai perdere i suoi marker varietali.

L'annata 2018 è stata generosa, con una qualità dei frutti eccezionale. Una vendemmia regolare caratterizzata da un ottimo sbalzo termico tra notte e giorno, che ha portato ad una lenta maturazione del grappolo, preservandone acidità e freschezza. Alla foudre da 20 Hl di rovere austriaco quest'anno si aggiunge una barrique di legno nuovo, per ridare energia ad uno scambio legno-vino che trova nella Petite Arvine una delle sue più preziose espressioni.

Note di degustazione

Giallo dorato lucente. I profumi di albicocca e pesca sciroppata si uniscono alla delicatezza del miele di tiglio, sfumature di zucchero a velo e mandorla ricordano la piccola pasticceria. Il sorso è dinamico, un continuo dialogo tra la tensione sapida tipica del terroir e la morbidezza naturale del vitigno di origine, perfettamente integrata nel legno di maturazione. Sfuma attraverso una lunga persistenza aromatica.

Vigneto

Vitigno: 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: 1 Ottobre 2018

Vendemmia: Pressatura grappolo intero

Fermentazione: 2 o 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: 30 Agosto 2019

Grado alcolico: 14.5%

Bottiglie prodotte: 3500

Prima annata: 2011

Temperatura di servizio: 12° - 14° C