



2019 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. Il nostro obiettivo è quello di preservare al meglio le complessità aromatiche che lo distinguono, andando al contempo ad esaltarne la bevibilità e la freschezza, tipiche del nostro terroir montano.

Nonostante l'annata 2019 si presenti come calda e siccitosa, la meticolosa selezione in vigna ed una sempre maggiore conoscenza in cantina ci hanno dato un vino incredibilmente teso ed elegante. Un vino che cresce di anno in anno al fianco di chi lo produce e che, arrivato alla vendemmia 2019, ci gratifica del lungo lavoro di ricerca portato avanti negli anni. Una Petite Arvine che non vedevamo l'ora di farvi assaggiare.

Note di degustazione

Giallo paglierino vivace, con luminose sfumature di oro bianco. La frutta fresca tropicale, il frutto della passione e il melone verde sono seguiti dai toni balsamici delle erbe aromatiche e della menta, con accenni di pepe bianco e pietra macinata. Al palato è teso, verticale, di una sapidità mordace, che persiste in un finale lungo ed intenso.

Vigneto

Vitigno: 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: 80/90 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 30 Settembre 2019

Vendemmia: Pressatura grappolo intero

Fermentazione: 2 o 3 settimane a

temperatura controllata, lieviti selezionati

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

Fermentazione malolattica: No

Imbottigliamento: 11 Maggio 2020

Grado alcolico: 14.5%

Bottiglie prodotte: 15000

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 12° - 14° C