2021 VALLE D'AOSTA DOC

Petite Arvine "Nuances"

"Nuances", ovvero **sfumature**, vuole essere semplicemente una diversa interpretazione dello stesso vitigno: la Petite Arvine. La vinificazione in legno e le particolarità legate ai suoi grappoli ne conferiscono certo un impronta dal profilo leggermente diverso dalla versione classica in acciaio ma senza mai perdere i suoi marker varietali.

Note di degustazione

Oro pieno. Naso molto espressivo con profumi pesca gialla, ananas, a tratti frutta secca e noci. Un tocco elegante di foglia di pomodoro completa il corredo aromatico. All'assaggio è ricco e pieno, sfumato da una leggera nota fumé. La parte minerale, quasi iodata e rabbiosa, è corroborante e golosa. Un vino di forza, struttura. Da ricordare.

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: 19 Ottobre 2021
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: 30 Agosto 2022

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