



2022 VALLE D'AOSTA DOC

Petite Arvine

La Petite Arvine è da sempre il vitigno a bacca bianca alla quale siamo indubbiamente più legati. Classificato come semi-aromatico si è sempre distinto per la sua esplosività al naso e per la grande forza e tensione espressi in bocca. La chiave di questo vino è appunto l'equilibrio, in particolare quello tra la componente alcolica e quella acida.

La Petite Arvine è un vitigno di origine Svizzera, importato in Valle negli anni '70 dai canonici del Gran San Bernardo, allora rettori dell'Istituto di Agricoltura. Amante dei suoli morenici e sabbiosi di cui sono composte queste due valli, richiede però grande escursione termica e lunghi tempi per arrivare a maturazione.

La vendemmia generalmente è sul finire di settembre e nel processo fermentativo si cerca di preservare ed esaltare al meglio la sapidità e la freschezza data appunto da questo terroir.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino intenso, oro bianco. Effusioni di ananas, asparagi, menta fresca ortolana. Rabarbaro e pompelmo. Erbe aromatiche fresche. Fiore di sambuco. Elegante, ma di grande forza ed espressività. Beva fruibile, con un lungo finale saporito.

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: 24 Settembre 2022

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: 12 Luglio 2023

Grado alcolico: 14,5%

Bottiglie prodotte: 19000

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 12° - 14° C