

## Petite Arvine Valle d'Aosta D.O.P.



**Vitigni:** Petite Arvine 100%, autoctono bianco.

**Zona di produzione:** Champorrette e Bufferia di Aymavilles (AO) e Frissonnière di Saint Christophe (AO).

**Terreno (tipo, esposizione e altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso, in pendenza con esposizione ovest / sud. Altitudine 550-650 metri ca. s.l.m..

**Primo anno di produzione:** 1992.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 3,50 Ha, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 1.000 Kg/Ha..

**Vendemmia:** manuale, a fine settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione di 12 gg. in acciaio inox, (temperatura controllata di 18 °C.). Affinamento di 6 mesi "sur lies", batonnages continui.

**Bottiglie annue prodotte:** 35.000.

**Note gustative:** brillante giallo paglierino. Al naso floreale, con fragranti note di gelsomino, peonia, mela, susina e agrumi; vena sapida e fresca. Al gusto equilibrato, con sottofondo marino e vivida mineralità. Acciaio.

**Abbinamenti:** piatti a base di pesce, coquillage, crostacei, carni bianche e in carpaccio, salumi, formaggi.

**Temperatura di servizio:** 8 /10 °C. .

**Curiosità:** il vitigno è così chiamato per i piccoli acini. Da sempre, la Valle d'Aosta se ne contende la paternità con la vicina Svizzera.

**Bicchieri consigliato:** tulipano

