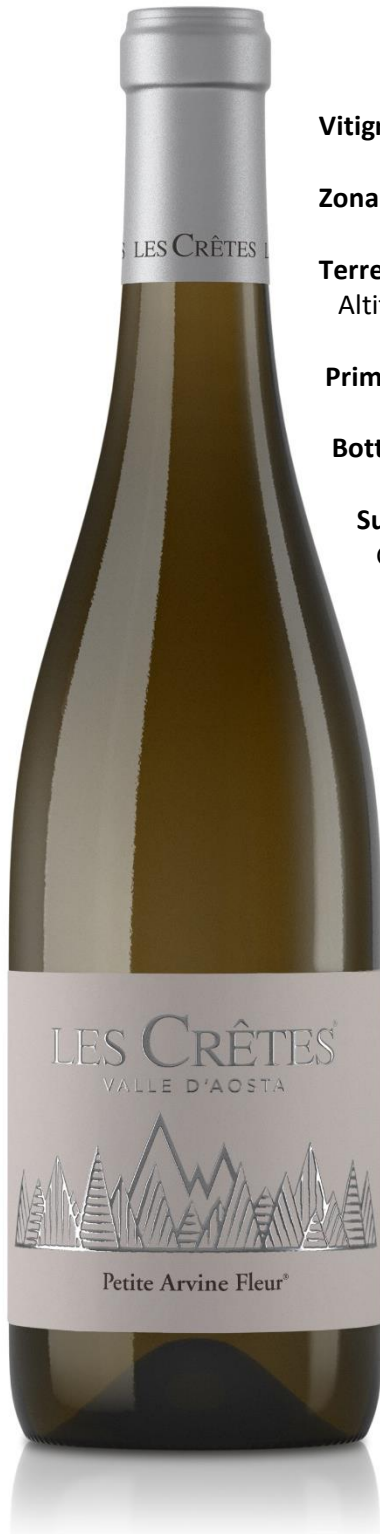




Fleur - Petite Arvine Valle d'Aosta D.O.P.
Fleur - Petite Arvine Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigni: Petite Arvine 100%, autoctono bianco.

Zona di produzione: Montjovet (AO).

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, in pendenza con esposizioni sud.
Altitudine 350 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2014.

Bottiglie annue prodotte: 3.300.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,60 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, seconda metà di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox (temperatura controllata di 18°C). Affinamento di 9 mesi "sur lies", batônnages continui.

Note gustative: giallo paglierino. Al naso floreale, fruttato e minerale con note agrumate e tropicali; in bocca complesso, pieno ed equilibrato. Finale fresco e chiusura minerale.

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

Curiosità: il vigneto è un cru che giace sui terrazzamenti soleggiati di Montjovet nella zona geografica Devin – Ros, storicamente riconosciuta per la qualità dei vini prodotti.

Temperatura di servizio: 12 °C.



Bicchieri consigliato: tulipano