



**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", batonnages 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

