



Pinot Gris Brulant Valle d'Aosta D.O.P.
PINOT GRIS BRULANT VALLE D'AOSTA D.O.P.

Vitigno: bianco, pinot Gris 100% (varietà tradizionale).

Zona di produzione: Les Cretes di Aymavilles, Saint Nicolas.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizione ovest. Altitudine da 650 a 800 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2018

Bottiglie annue prodotte: 1.300

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 3.500 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a fine settembre.

Vinificazione: pressatura soffice di uve refrigerate, fermentazione con lieviti selezionati di 15 giorni in acciaio inox a temperatura di 13-15 °C. Affinamento "sur lies" di 9 mesi con batonnages giornalieri, 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: brillante, giallo paglierino. Al naso floreale (tiglio, biancospino ed erbe di montagna), e fruttato (note di mela e pera). Al gusto sapido, morbido, fresco ed equilibrato. Finale lungo con chiusura minerale.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, antipasti, piatti a base di funghi, pesce, coquillage, carni bianche, salumi, formaggi di breve e media stagionatura.

Curiosità: questo Pinot Gris è frutto del nostro terroir alpino di chiara identità varietale: le sue uve sono raccolte a completa maturazione e, dopo una notte di raffreddamento sono pressate intere, per preservarne il prezioso e molto delicato corredo aromatico. La resa della vendemmia 2018 è bassa perché si tratta di vigneti nuovi, al primo anno di produzione, che sono andati a sostituire le vecchie vigne che davano per vita nel 1994 al nostro Pinot Grigio Vigne Brulant.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.



Bicchieri consigliato: tulipano

