

LES CRÊTES[®]
VALLE D'AOSTA



Neige d'Or Valle d'Aosta D.O.P.
Neige d'Or Valle d'Aosta D.O.P.

Cépages : Petite Arvine 60%, Pinot Gris 40%.

Cru : Aymavilles, Montjovet, Villeneuve. Âge des vignobles: 30 ans.

Culture : sol morainique et sableux, en forte pente avec différentes expositions.
Altitude : 350/700 m.

Première année de production : 2015.

Production : 2.500 bouteilles.

Surface, rendements : environ 0.80 ha, Guyot. Rendements : 6.000 Kg/ha.

Époque de vendange : vendanges manuelles mi-septembre.

Vinification : sélection des grappes, pressurage doux des grappes entières réfrigérées, fermentation en partie en fûts de chêne (30 hl) et en partie en barriques (300l), élevage en cuve bois sur lies pendant 12 mois, vieillissement en bouteille pendant 18 mois.

Dégustation : jaune paille. Au nez fruité, floral et épicé. Au palais harmonieux, consistant et complexe avec fermeture persistante d'une grande élégance.

Mets : amuse-bouches au beurre clarifié et anchois, anguille frite, ragoût de lotte, homard catalan, fromage Fontina d'alpage

Curiosités : Neige d'Or est un riche assemblage de raisins à baies blanches, sélectionnés et vinifiés avec l'expérience de plus de 40 ans, sur distinctes variétés avec différents types de vieillissement. Une combinaison qui unit les spécificités de la Petite Arvine, vieillie en gros fûts et du Pinot Grigio, élevé en barrique.

Le nom Neige d'Or est inspiré par la préciosité de la cuvée et par la blancheur de la neige qui blanchit les montagnes de la Vallée d'Aoste.

Température de service : 13/15 °C.



Verre recommandé: Grand ballon



SOCIETÀ AGRICOLA LES CRÊTES di Charrère & C. s.s. Loc. Villetos, 50 – 11010 Aymavilles (Valle d'Aosta)

Tel.: (+39) 0165 90 22 74 Fax: (+39) 0165 90 27 58 P.IVA e C.F.: 00 52 04 500 73

www.lescrettes.it info@lescrettes.it