



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



Cépage : Petite Arvine 100% (variété traditionnelle)

Cru : Champorette et Bufferia di Aymavilles, Frissonnière de Saint Christophe.

Culture : sol morainique, sableux et en forte pente, exposition ouest/sud. Altitude 550/750 m.

Première année de production : 1992.

Surface, rendement : environ 6.50 ha, Guyot. Rendements 10.000 Kg/ha.

Époque de vendange : vendanges manuelles mi-octobre

Production : 25.000 bouteilles

Vinification : pressurage doux des grappes entières réfrigérées, fermentation de 12 jours en cuve inox à température contrôlée (14°C). Élevage en cuve inox sur lies pendant 2 mois.

Dégustation : couleur jaune paille, délicat, floral avec des arômes de jasmin, pivoine, pomme et prune. Goût équilibré, persistant, avec des nuances minérales.

Mets : apéritif, carpaccio de thon mariné, linguine au pesto, dorade salée, truite saumonée aux herbes.

Curiosités : La Petite Arvine est un cépage traditionnel à maturation tardive. Son nom dérive de la variété - Arvine - et de la petite taille de ses baies. Ce vin se caractérise par une minéralité et une salinité intense.

Température de service : 8/10 °C



Verre recommandé: Tulipe