ACQUISTATO IL .....

Petite Arvine Vigne Rovettaz Valle d'Aosta DOC 2012



L?incredibile freschezza della ?vite dei ghiacciai?

Vincent Grosjean non smette di prenderci per la gola. Dopo lo strepitoso Fumin, sfodera le 'armi bianche', quantomeno una, la più efficace: il Petite Arvine, che oltre ad essere un bianco di grande piacevolezza, ha un fascino particolare proprio nella coltivazione delle uve da cui nasce, praticata in alta quota sul tetto d'Europa.

Il Petite Arvine di Maison Vigneronne Frères Grosjean ci fa scoprire gusti e profumi nuovi. In Valle d'Aosta, su ripidi pendii, si coltiva la petite arvine, uva di grande carattere, da cui nascono bianchi dallo spiccato profumo: come questo gioiello targato Grosjean, che ci conquista con note floreali e fruttate di cedro e pompelmo rosa, e un gusto particolare molto secco e leggermente ammandorlato. La Maison Vigneronne Frères Grosjean si trova al confine dei comuni di Saint Cristophe e Quart, in località Ollignan, presso la Comunità Montana Mont Emilius. Già nel 1781 i membri della famiglia Grosjean scendevano ad Ollignan per far rifornimento di castagne e vino. Dauphin Grosjean si è trasferito qui negli anni 50 del secolo scorso, nella cascina ereditata dalla moglie Michelina, con una piccola vigna distrutta dalla fillossera. Dauphin, invece di farsi abbattere, si è rimboccato le maniche, fino a quando, nel 1969, spronato dall'amico Pino Albaney, ha cominciato ad imbottigliare il proprio vino. Nello stesso anno ha partecipato alla seconda "Exposition des vins du Val d'Aoste". Così è iniziato il successo di Grosjean: gli iniziali 3.000 m2 della vigna sono stati ampliati fino agli attuali dieci ettari. Dauphin ha poi coinvolto i cinque figli maschi: Vincent, Giorgio, Marco, Fernando ed Eraldo. Il tocco finale, la riconversione al biologico, per fornire vini di altissima qualità nel totale rispetto dell'ambiente.

La Vigna

Terreno	Morenico-sabbioso
Esposizione	Sud, 550 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Petite arvine 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Nel prossimo anno per la freschezza, tra un paio d?anni per sensazioni più forti
Abbinamento	Antipasti, carni bianche, secondi di pesce
Vinificazione	In bianco con sfecciatura a freddo. Fermentazione in parte in acciaio, circa 80%, a bassa temperatura e con lunga permanenza sulle fecce fini. In parte, circa 20%, in barrique dall'inizio fermentazione. Affinamento sur lies con batonage a partire dalla luna nuova di aprile, sia per la parte in acciaio che per la parte in barrique. Imbottigliamento a giugno dopo l'assemblaggio.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; note floreali e fruttate di cedro e pompelmo rosa; gusto particolare molto secco e leggermente ammandorlato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821