



ACQUISTATO IL

Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d'Aoste DOC 2024 2024

Autoctono della valle

**Svinando**

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Val d'Aosta

Uve 100% Priè Blanc

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 4-5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Ottenuto da uve Priè Blanc in purezza allevate nel territorio di Morgex (AO). Dopo la vendemmia, i grappoli sono stati trasferiti in cantina per la vinificazione in bianco, svoltasi in assenza di macerazione del mosto sulle bucce e fermentazione malolattica. L'affinamento è stato di alcuni mesi in acciaio inox.

Sensazioni colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Al naso sfoggia profumi di frutta gialla esotica, fiori bianchi, salvia combinati a cenni di scorza di cedro e pompelmo. All'assaggio è fresco e minerale con un finale giocato su note gentili di erbe alpine, agrumi e mandorla.

Un bianco da Prié Blanc, prodotto da Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle. Una vera e propria celebrazione del vitigno autoctono della valle. Le vigne si trovano nei dintorni di Morgex, piccolo comune situato a un'altitudine che varia tra i 900 e i 1200 metri, ai piedi del massiccio del Monte Bianco. Questa zona è caratterizzata da condizioni climatiche estreme. Le viti crescono su terreni rocciosi e sabbiosi, in un ambiente alpino, con grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo una maturazione lenta delle uve, esaltando freschezza, acidità e finezza. Grazie alla posizione isolata e all'assenza della fillossera, il Prié Blanc viene coltivato a piede franco, uno dei pochi vitigni in Europa non innestati su radici americane. Questo conferisce ai vini prodotti, una purezza e un'identità che si riflettono a pieno nel bicchiere. Vinificazione tipica in bianco, senza macerazione del mosto sulle bucce, dopo la trasformazione, il vino viene poi affinato per alcuni mesi in acciaio inox, per preservare freschezza e fragranza del frutto, senza l'influenza del legno. Colore chiaro, tipico per il vitigno, al naso emergono profumi floreali e fruttati, con sentori di frutti esotici che aggiungono un tocco intrigante alla complessità aromatica del vino. In bocca è fresco e sapido, con una piacevole nota agrumata che ne sottolinea la vivacità. L'acidità è brillante e la mineralità gradevole. Perfetto per accompagnare piatti delicati, si abbina bene con il filetto di trota di montagna, piatto tipico della Valle d'Aosta, può accompagnare bene anche una raclette, piatto a base di formaggio fuso.

Sono pochi i luoghi affascinanti come i vigneti della Valle d'Aosta. Qui la definizione di "viticoltura eroica" prende tutto un'altro significato. Cave Mont Blanc è una delle realtà più conosciute, e apprezzate del territorio. Un luogo magico, dominato dal grande Monte Bianco, dal colore caldo dell'ardesia e dalle pergole di Priè Blanc, ancora coltivate su piede franco, appoggiate sui sassi che si arrampicano sulla montagna fino oltre i 1.200 metri. Del resto la Cave Mont Blanc custodisce il segreto dei vigneti più alti d'Europa. Lo fa grazie all'impegno di circa 80 soci che producono non più di 140.000 bottiglie ogni anno.

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 N. Iscrizione Registro Imprese