ACQUISTATO IL .....

"Glacier" Spumante Metodo Classico Vallée d'Aoste DOC 2022 Pas Dosè 2022

Fresco, elegante e minerale



Permetteteci di esagerare. Quello proposto qui, infatti, è una vera e propria eccellenza del territorio valdostano. Una perla enologica che porta nel bicchiere l'essenza delle Alpi. Stiamo parlando di Glacier, Metodo Classico proposto da Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle. Prodotto interamente da uve Prié Blanc, vitigno autoctono che cresce in condizioni estreme, tra i 900 e i 1200 metri di altitudine, è un vino di territorio da viticoltura eroica. I vigneti di Morgex e La Salle, infatti, si trovano ai piedi del Monte Bianco, la vetta più alta d'Europa, in una cornice spettacolare. Qui le escursioni termiche tra il giorno e la notte sono marcate e garantiscono una maturazione lenta e graduale del Prié Blanc, la cui resistenza ai freddi inverni montani, e la capacità di maturare a elevate altitudini, lo rendono una varietà unica. Coltivata a piede franco, grazie all'isolamento geografico della Valle d'Aosta, il Prié Blanc regala vini freschi, eleganti e minerali. La prima fermentazione avviene sia in grandi botti di legno di larice e rovere, che in acciaio inox, un mix che conferisce al vino base complessità e freschezza. Successivamente, riposa sui lieviti per almeno 24 mesi, sviluppando bollicine fini e grande complessità aromatica. Il dégorgement, la sboccatura, avviene senza dosaggio di zuccheri. Il Glacier, infatti, è un Pas Dosé, puro, asciutto e capace di esprimere al meglio il carattere montano del Prié Blanc. Estremamente versatile in tavola, si presta bene come aperitivo ma è anche un perfetto compagno a tutto pasto. Da provare con pesce grigliato e con crostacei.

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.

La Vigna

Terreno	sabbioso
Esposizione	Dud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Val d'Aosta
Uve	100% Priè Blanc
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Vino base ha svolto la prima fermentazione in legno grande di larice-rovere e in acciaio inox. La rifermentazione è avvenuta in bottiglia e la sosta sui lieviti per un periodo non inferiore ai 16 mesi prima del dégorgement. Dosaggio inesistente di 1-2 g/l.
Sensazioni	Color giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Al naso troviamo aromi intensi di frutta (mela e nespola), di mandorla, di noce fresca e di resina. In bocca la grande freschezza avvolge il palato con note di cedro e pietra focaia su una importante trama minerale. Chiude lungo su un finale rotondo di fichi e polvere di caffé.

© 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