

Svinando

ACQUISTATO IL

Petite Arvine "Fleur" Valle d'Aosta DOC 2024

2024



La Petite Arvine è un vitigno autoctono Valdostano sul quale la cantina Les Cretes di

La zona chiave di produzione della Petite Arvine è situata nella collina antistante al Coteau La Tour, in un paesaggio essenzialmente dominato dagli ardui pendii vitati. In questo straordinario territorio di montagna Les Cretes ha creato una relazione univoca tra gli influssi degli agenti naturali e lo sviluppo della Petite Arvine, dando vita a un vino fresco e minerale, con un'intensa componente aromatica e una spiccata morbidezza.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e cristallino, Gusto Equilibrato e morbido, persistente e di spiccata salinità Profumo Delicato e floreale, con sentori fruttati che richiamano il pompelmo e il frutto della passione. In abbinamento antipasti caldi di pesce,uova e torte salate,stuzzichini, antipasti di pesce affumicato, formaggi freschi, zuppa di pesce in bianco, tartare di pesce, risotto ai frutti di mare.

La Vigna

Terreno Morenico, sciolto

Esposizione Esposizione a sud, altitudine 350m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 7500

II Vino

Tipologia

Provenienza Valle d'Aosta

Uve Petite Arvine 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 4 anni

Abbinamento Antipasi, salumi, formaggi di media e lunga stagionatura.

Vinificazione Selezione delle uve, passatura soffice di uva intera, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di14°.

Affinamento sui lieviti di 9 mesi.

Sensazioni Brillante giallo paglierino con note verdoline. Al naso floreale e agrumato. in bocca sapido con finale persistente.