ACQUISTATO IL .....

Vallée d'Aoste DOC Pinot Gris 2016



Il vero volto del Pinot Gris

Se volete riscoprire il vero volto di Pinot Gris, allora non perdete l?occasione di degustare il Vallée d?Aoste Pinot Gris 2016 Lo Triolet. In un mercato inflazionato da etichette di Pinot Grigio spesso di discutibile qualità, ecco invece una bottiglia che si distingue per la sua capacità di svelare le migliori qualità di questo nobile vitigno francese. Nasce nel cuore della Valle d?Aosta in una vigna coltivata a 900 metri d?altitudine questo vino fresco ed elegante, caratterizzato da profumi raffinati di fiori bianchi, agrumi, mela verde ed erbe di montagna. Al palato sorprende per la finezza e complessità degli aromi, sostenuti da una freschezza tesa e vibrante, che si allunga verso un finale piacevolmente sapido.

La Valle d?Aosta è una regione che negli ultimi decenni ha saputo investire sulla viticoltura, tenendo viva una tradizione secolare, fatta di scenografiche vigne terrazzate, coltivate sui versanti delle montagne ad altitudini estreme e in condizione quasi proibitive, grazie a un insostituibile e faticoso lavoro manuale. Una terra ricca di vitigni autoctoni, ma che si è anche rivelata straordinariamente adatta ad accogliere numerose varietà internazionali. L?azienda Lo Triolet si trova nel cuore della Valle e gestisce una piccola tenuta familiare di pochi ettari, suddivisi in varie parcelle, situate nei territori dei comuni di Introd, Villeneuve e Nus a una altitudine che varia dai 600 ai 900 metri. I terreni sono prevalentemente d?origine morenica, frutto dell?azione di un antico ghiacciaio, che ha lasciato suoli costituiti da ciottoli e sabbie molto ricchi di componenti minerali e perfettamente drenanti. Il clima freddo, con forti escursioni termiche, regala uve molto profumate e dagli aromi particolarmente intensi. In particolare, un vitigno precoce come il Pinot Grigio, pur piantato a 900 metri d?altitudine, arriva a perfetta maturazione regalando vini freschi, sapidi, snelli e raffinati, che ben esprimono le caratteristiche peculiari di un terroir di montagna.

La Vigna

Terreno	Sabbioso di origine glaciale
Esposizione	Sud, sud-est, 800-900 metri s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	9.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Pinot Gris 100%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	1 anno
Abbinamento	Antipasti leggeri, primi piatti a base di formaggi e secondi piatti a base di pesce
Vinificazione	Pigiatura delle uve appena raccolte in piccole cassette; dopo una breve macerazione le uve vengono pressate e dopo una decantazione statica la parte limpida del mosto viene avviata alla fermentazione con temperatura controllata.
Sensazioni	Profumi di fiori bianchi, agrumi, mela verde ed erbe di montagna. Fine e complesso al palato; freschezza vibrante che si allunga verso un finale piacevolmente sapido

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821