



ACQUISTATO IL .....

Petite Arvine Valle d'Aosta DOP 2023

2023

## Autoctono valdostano



La Valle d'Aosta è conosciuta per la grande varietà di vitigni autoctoni, dunque tipici, che vengono coltivati. Molti vigneti crescono sulle pendici delle montagne e salgono fino in quota. Crescono e si sviluppano grazie alla perfetta esposizione e a un pizzico di follia dei produttori locali che sanno come contrastare il freddo della loro regione utilizzando tecniche di coltivazione tradizionali. Tra i vitigni più interessanti della Valle c'è questo Petite Arvine, autoctono e caratterizzato da una maturazione piuttosto tardiva che gli permette di rimanere in pianta per più tempo e godere del tepore del sole per molte settimane. Quello proposto qui da Les Crêtes si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso stuzzica soprattutto per le evidenti note di fiori e di mela dolce. Un ricordo di susina dolce e di agrumi completano il quadro. In bocca la caratteristica più evidente di questo vitigno è la nota sapida e minerale, facile da riconoscere fin dal primo sorso. Nel suo complesso è un vino ben equilibrato e piacevole. Una bottiglia ideale per ottime cene tra amici, in montagna... ma anche al mare.

La viticoltura valdostana non è fatta, chiaramente, di grandi numeri e di vini prodotti in larghe tirature. E' una viticoltura fatta di piccole perle e di grandi eccellenze. Tra i padri fondatori della viticoltura di qualità in questo remoto angolo d'Italia c'è senza dubbio Costantino Charrère, di Les Crêtes. E' infatti soprattutto merito suo se, da un momento all'altro, gli appassionati di tutto il mondo si sono accorti delle grandi potenzialità della viticoltura di montagna che si pratica ai piedi del Monte Bianco. Les Crêtes, nata nel 1989, è una delle aziende simbolo della regione, dedita alla salvaguardia e alla valorizzazione dei tanti vitigni autoctoni valdostani: dal Petit Rouge al Fumin e al Petite Arvine. Il tutto con un profondo rispetto per l'ambiente e la sua salvaguardia che li hanno portati prima a ottenere la certificazione biologica e poi addirittura a sposare la filosofia biodinamica. Ne derivano vini purissimi ed eleganti frutto di una viticoltura moderna e volta a esaltare ciò che la natura ha creato. Non c'è vino di Les Crêtes, bianchi, rossi o bollicine, che non esprima tutta la passione per il territorio e la ricchezza del terroir di alta montagna. Ognuno unico nel suo genere. Tutti semplicemente straordinari.

|                       |                                                                                                                                       |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                       |
| <b>Terreno</b>        | morenico, sciolto, sabbioso                                                                                                           |
| <b>Esposizione</b>    | esposizione ovest/sud, altitudine da 550 a 750 m s.l.m.                                                                               |
| <b>Allevamento</b>    | sistema a Guyot                                                                                                                       |
| <b>Densità imp.</b>   | 7.500 piedi per ettaro                                                                                                                |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                       |
| <b>Tipologia</b>      | Bianco Fermo Secco DOC                                                                                                                |
| <b>Provenienza</b>    | Valle d'Aosta                                                                                                                         |
| <b>Uve</b>            | 100% petite arvine                                                                                                                    |
| <b>Gradazione</b>     | 14% vol                                                                                                                               |
| <b>Temp. Servizio</b> | 12°                                                                                                                                   |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 3 anni                                                                                                                          |
| <b>Abbinamento</b>    | piatti a base di pesce e coquillage                                                                                                   |
| <b>Vinificazione</b>  | pressatura soffice, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox. Affinamento "sur lies" di 1-2 mesi                                    |
| <b>Sensazioni</b>     | brillante, giallo paglierino. Al naso floreale, con note di mela, susina e agrumi. al gusto sapido, equilibrato, con nuances minerali |

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821