



# VALLE D'AOSTA DOP PETITE ARVINE 2021



Classificazione:	Valle d'Aosta DOP Petite Arvine
Zona di produzione:	Aymavilles (AO)
Vendemmia:	2021
Uve:	Petite Arvine 100%
Epoca di Vendemmia:	1° decade di ottobre
Modalità di raccolta:	manuale
Grado:	14%
Tipologia di terreno:	Morenico-Sabbioso

## VINIFICAZIONE

La vendemmia manuale nella prima decade di Ottobre con uve perfettamente mature ed accuratamente selezionate. L'uva arriva in cantina raccolta in cassette, integra; si procede con una pressatura soffice seguita da decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica è condotta a 18°C in recipienti di acciaio. Il vino viene agitato sulle fecce fini per qualche mese prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Profumi eleganti fruttati e floreali

Sapori: Dal gusto fine, fresco ma allo stesso tempo intenso, persistente ed elegante, rivelando aromi di frutta fresca bianca uniti ad un pizzico di frutta esotica, con una buona mineralità.

## ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti, primi leggeri e formaggi.

## RICONOSCIMENTI:



