



# VALLE D'AOSTA DOP PETITE ARVINE 2023

Classificazione: Valle d'Aosta DOP Petite Arvine

Zona di produzione: Aymavilles (AO)

Vendemmia: 2023

Uve: Petite Arvine 100%

Epoca di Vendemmia: 1<sup>o</sup> decade di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Grado: 13%

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