



ACQUISTATO IL

Petite Arvine "Fleur" Valle d'Aosta DOC

2022



Svinando®

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

Il Vino

Tipologia	Valle d'Aosta
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Petite Arvine 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 4 anni
Abbinamento	Antipasti, 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 di 14°. Affinamento sui lieviti di 9 mesi.
Sensazioni	Brillante giallo paglierino con note verdoline. Al naso floreale e agrumato. in bocca sapido con finale persistente.

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