

2019 · Valle d'Aosta DOC

Petite Arvine

VIGNE ROVETTAZ



LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart, Vigna Rovettaz

Superficie: Ha 1,8

Allevamento: Guyot a ciglioni e a ritocchino Circa 7000 piante/ha

Esposizione: S, SO

Suolo: Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro. in forte pendenza (più del 70%)

Operazioni Colturali: In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame maturo di bovino)

Anno Impianto: 1985 al 2010

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

IL VINO

Vitigni: Petite Arvine 100%

Vinificazione: In bianco, con uso di pied de cuve selezionate nei nostri vigneti

Affinamento: 70%: 8 mesi in acciaio "sur lie", 30%: 8 mesi in barrique di rovere francese "sur lie". In entrambi i casi vengono effettuati due batonnage a settimana nei mesi di Novembre e Dicembre, 3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Giugno, Luglio

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Bouquet complesso di fiori bianchi con profumi Intensi, note floreali e sensazioni di agrumi, in particolare pompelmo rosa

Sapore: Ricco, complesso, molto sapido, buona struttura.

Longevità: Il vino si presta bene ad un invecchiamento di 5/6 anni

Bottiglie prodotte: 17000 / 18000

Vino certificato **BIOLOGICO DAL 2015**

GROSJEAN

grosjeanvins.it

