



Neige d'Or Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: bianco, Petite Arvine 60%, Pinot Gris 40%.

Zona di produzione: Diversi vigneti in Valle d'Aosta. Età anni 30.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni varie. Altitudine da 350 a 700 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2015.

Bottiglie annue prodotte: 2.500.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 0,80 ha circa, contropalliera a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 6.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, seconda metà di settembre.

Vinificazione: selezione, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve; fermentazione parte in tini di rovere francese da 30 hl e parte in barriques di rovere francese da 300 L. Affinamento "sur lies" di 12 mesi e affinamento in bottiglia di 18 mesi.

Note sensoriali: giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso fruttato, floreale e speziato. Al palato armonico, consistente e complesso con chiusura persistente di grande eleganza.

Abbinamenti consigliati: crostini burro chiarificato e acciughe, anguilla fritta, coda di rospo in guazzetto, astice alla catalana, fontina d'alpeggio.

Curiosità: Il Neige d'Or è un ricco blend di uve a bacca bianca, selezionate e vinificate con l'esperienza di oltre 40 anni, su diverse varietà con diversi tipi di affinamento. È il risultato di una combinazione che unisce le specifiche caratteristiche della Petite Arvine, affinata in botte grande e del Pinot Grigio, affinato in barrique. Il nome Neige d'or, in italiano Neve d'oro, trae ispirazione dalla preziosità della cuvée e dal candore della neve che imbianca le Montagne valdostane.

Temperatura di servizio: 13/15 °C.

Bicchieri consigliati: Grand ballon

