

*Maison
Anselmet*

VALLÉE D'AOSTE PETITE ARVINE

VITIGNO: Petite Arvine 100%

PARCELLE: 2, nei comuni di Aymaville e Villeneuve

ANNO D'IMPIANTO: 2000

ALTITUDINE: 750 - 800 m slm

SUOLI: Morenici sabbiosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: 8.000 - 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In bianco, in botte di rovere

AFFINAMENTO: 8 mesi botte francese da 600 l (*demi muid*)
con batonnage ruotando la botte stessa

GRADO ALCOLICO: 13.5 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino brillante.

Eleganti profumi fumé che si fondono con elementi minerali, note floreali e delicate sensazioni d'agrume. Palato succoso, avvolgente, con un finale di accelerazione minerale (pietra) e speziata (boisé) che si fondono armoniosamente in una lunga, modulata persistenza.

*«Questo vino è dedicato al canonico
Joseph Vaudan, che mi ha trasmesso
la passione dei buoni vini»*

Giorgio Anselmet

