



VITICULTEURS ENCAVEURS  
VALLÉE D'AOSTE



AZIENDA VITIVINICOLA  
VITICULTEUR ENCAVEUR

Azienda Vitivinicola PAVESE Ermes



## Valle d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOP

Questo vino dalle origini antiche avvolte nella leggenda coltivato sui pendii a terrazza ai piedi del Monte Bianco si esprime ai nostri giorni con freschezza e vivacità. Un vino dal temperamento giovane che ha attraversato i secoli e la storia, presentandosi oggi com'è nato.

vino: Valle d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOP  
zona geografica: Comuni di Morgex e La Salle - provincia di Aosta  
terreno: sabbioso di montagna  
altitudine: 900/1200 metri sul livello del mare  
sistema di allevamento: pergola bassa  
vitigno: Prié Blanc 100%  
epoca di vendemmia: manuale, ultima decade di settembre, prima di ottobre  
vinificazione: i grappoli interi non diraspati subiscono una pressatura soffice, vengono poi vinificati in acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Filtrazione sterile prima dell'imbottigliamento.

caratteristiche organolettiche:

Colore: limpido, giallo paglierino con riflessi dorati;  
Profumo: sono evidenti note di erbe aromatiche, floreali (biancospino) con sentori di frutti bianchi (pere williams) e tono speziato di pepe bianco;  
Sapore: fresco intenso, persistente con evidenti note minerali. Equilibrato e aromatico.

grado alcolico: 12,00%

numero bottiglie: 27.000

suggerimenti: accompagna bene pesci e carni bianche, formaggi di media stagionatura, ottimo come aperitivo.

**Azienda Vitivinicola Pavese Ermes**

Strada Pineta, 26 11017 MORGEX (AO)

Tel: + 39 0165 800053 | Fax: + 39 0165 800053 | Cell: +39 347 4409153

pavese@vievini.it

www.pavese.vievini.it