



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



AZIENDA VITIVINICOLA
VITICULTEUR ENCAVEUR

Azienda Vitivinicola PAVESE Ermes

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

Dalle nostre uve migliori dei vitigni più nobili - i più alti d'Europa a tutt'oggi allevati franchi di piede - nasce questo figlio del vin Blanc de Morgex et de La Salle che dopo breve passaggio in botti di rovere rileva nuovi profumi e nuove sensazioni.

vino: Valle d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOP.
Proveniente da un unico vigneto (età 60 anni circa).

zona geografica: Comuni di Morgex - 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 selezionati, non diraspati, vengono pressati a mano e lasciati macerare per 48 ore a freddo (5° gradi) e successivamente subiscono una pressatura soffice. La fermentazione viene fatta per la maggior parte in barrique di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio con frequenti batonnage. Dopo 1 anno il vino ottenuto viene assemblato con il 30% fermentato in acciaio.

affinamento: 10 mesi in bottiglia

caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo dorato;

Profumo: sentori di frutti maturi e note di frutta secca (albicocche secche);

Sapore: caldo, morbido, fragrante e minerale con note di tostatura.

grado alcolico: 13,00%

numero bottiglie: 2.000

suggerimenti: si accompagna con tutti i tipi di salumi, formaggi di media stagionatura, scaloppa fois gras, crostacei. Può servire un pasto a tutto tondo, anche di carne rossa. Perfetto con carni di coniglio, maiale e cacciagione da piuma.

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

