

VALLE D'AOSTA - PETITE ARVINE DOC

MÉMOIRE

IL 2023 SEGNA LA PRIMA ANNATA IN PUREZZA DI QUESTO NOBILE VITIGNO: NASCE COSÌ **MÉMOIRE**, L'ETICHETTA DI PUNTA DEDICATA ALLA «REGINA BIANCA» DELLA VALLE D'AOSTA.

LA SCELTA È STATA CHIARA FIN DALL'INIZIO: OFFRIRE UN VINO DI ALTA GAMMA, CAPACE DI ESALTARE **MINERALITÀ E COMPLESSITÀ** SENZA RINCORRERE LE SOLE NOTE FERMENTATIVE PIÙ FACILI. VINIFICAZIONE:

- **50 % BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE** - FERMENTAZIONE ALCOLICA, MALOLATTICA E AFFINAMENTO PER DARE **STRUTTURA, MORBIDEZZA E PROFONDITÀ**
- **50 % RECIPIENTI IN GRES CERAMICO** - FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO PER PRESERVARE **AROMI VARIETALI, FRESCHEZZA E LA SPICCATO IMPRONTA MINERALE DELLA PETITE ARVINE**

LE DUE MASSE RESTANO SEPARATE PER 12 MESI, QUINDI SI RICONGIUNGONO E RIPOSANO ALTRI 5 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA MESSA IN COMMERCIO. IL RISULTATO È UN **BIANCO DI MONTAGNA ELEGANTE, LUNGO E ARMONIOSO,**

IL NOME - MÉMOIRE

MÉMOIRE SIGNIFICA **MEMORIA** PERCHÉ RACCOGLIE IL RICORDO DI **PAPÀ SANTINO**, PER IL QUALE LA PETITE ARVINE ERA UNO DEI VITIGNI (E DEI VINI) PIÙ AMATI.

SE SORSEGGIO UN BICCHIERE DI MÉMOIRE, COSA MI DEVO ASPETTARE?

DI TROVARE EQUILIBRIO TRA STRUTTURA E VERTICALITÀ: LA ROTONDITÀ DATA DAL LEGNO INCONTRA UNA VIBRANTE VENA SALINA, PER UN SORSO AMPIO MA MAI PESANTE. PROFUMI DI FRUTTA MATURA E FIORI DI MONTAGNA SI FONDONO CON SENTORI DI PIETRA BAGNATA; AL PALATO LA PERSISTENZA È LUNGA, SOSTENUTA DA UN'ACIDITÀ ELEGANTE CHE INVITA A UN NUOVO ASSAGGIO.

VARIETÀ: PETITE ARVINE 100%

CONTENUTO ALCOLICO: 14% VOL.

ETÀ VIGNETI: 10 ANNI

VIGNETI (FORMA DI ALLEVAMENTO, LOCALITÀ, ESPOSIZIONE):

GUYOT/CORDONE SPERONATO GRESSAN NORD

VENDEMMIA: OTTOBRE

VINIFICAZIONE: 50 % BARRIQUE ROVERE FRANCESE - 50 % GRES CERAMICO; MALOLATTICA SOLO IN BARRIQUE

AFFINAMENTO: 12 MESI NEI DUE CONTENITORI + 5 MESI IN BOTTIGLIA

RESA (HL/HA): 60 HL/HA

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10 ANNI

ANNATA IN COMMERCIO: 2023

