

PETITE ARVINE FLEUR LES CRETES

ПТИТ АРВИН ФЛЕР ЛЕ КРЕТ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Valle d'Aosta DOC

Сорт винограда: 100% Петит Арвин

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 3300 бутылок

Родом из Франции, семья Charrère переехала в середине 1700-х годов туда, где в настоящее время находится самый маленький регион Италии – Валле д' Аоста. Обосновавшись в живописном местечке Эмавиль, в 1810 году семья Charrère высадила здесь свои первые два гектара виноградников, сосредоточив внимание на создании качественных вин из местных сортов. В 1989 году была основана винодельня Les Crêtes, а площадь виноградников расширена до 20 га в шести различных деревнях. В настоящее время местные сорта винограда здесь соседствуют с международными, а вина Les Crêtes, благодаря своей исключительной элегантности и минеральности, являются истинным олицетворением терруара.

Получивший свое название благодаря маленьким ягодам Петит Арвин широко популярен в Швейцарии и в Валле д'Аоста, причем обе стороны спорят о том, где первоначально произрастал этот сорт. Последние исследования доказали, что предшественником Петит Арвина является сорт "Orious", автохтонный для Валле д'Аоста.

Виноград происходит с отдельного виноградника Монжове. Почва: рыхлая, песчаная, с моренными отложениями. Климат: альпийский; виноградники произрастают на высоте 550-650 метров над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина:

Полностью ручной сбор в конце сентября. Мягкое прессование, 12-дневная ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 18°C, 9 месяцев выдержки на осадке с регулярным взбалтывание осадка.



Оценки и рейтинги:

Veronelli'14 – 92 балла;

Wine Spectator – 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-желтый с живым блеском.

Аромат: Интенсивный, сложный: нотки маракуйи, желтого яблока, белой сливы, боярышника и жасмина переплетаются с нюансами морской соли и белого молотого перца.

Вкус: Вино обладает насыщенным, свежим, сочным, сбалансированным вкусом и длительным, приятным послевкусием с фруктово-минеральными нюансами.

Гастрономические рекомендации:

Блюда из рыбы, морепродукты, белое мясо, салями, молодые и средней выдержки сыры. Температура подачи: 8°-10° C.