

# PETITE ARVINE LES CRETES

## ПТИТ АРВИН ЛЕ КРЕТ



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Valle d'Aosta DOC

**Сорт винограда:** 100% Петит Арвин

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем производства:** 35000 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.

### Терруар:

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.

Виноградник: Фриссонье в коммуне Сен-Кристоф. Шампорет и Буфферия в коммуне Эмавиль. Почва: рыхлая, песчаная, с моренными отложениями. Климат: альпийский; виноградники на высотах 550-650 метров над уровнем моря.

### Винификация и выдержка вина:

Полностью ручной сбор в конце сентября. Мягкое прессование винограда, 12-дневная ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 18°C, 1-2 месяца выдержки на осадке, с регулярным взбалтыванием осадка.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** соломенный с зеленоватым отблеском.

**Аромат:** Деликатные цветочные ноты (акация), цитрусовые, экзотических фруктов, шалфея и ромашки.

**Вкус:** Освежающее, демонстрирует на нёбе ноты грейпфрута, морской соли, минералов.

### Гастрономические рекомендации:

Рыбные блюда, моллюски, белое мясо, салями, молодые сыры, а также сыры средней выдержки. Температура подачи: 8°-10° C.



### Оценки и рейтинги:

Veronelli'14 – 92 балла;

Decanter WWA – 90 баллов;

Wine Spectator – 87 баллов,