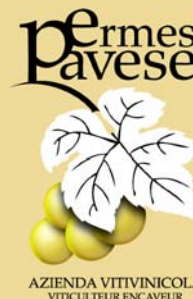




VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



AZIENDA VITIVINICOLA
VITICULTEUR ENCAVEUR

Azienda Vitivinicola PAVESE Ermes

NINIVE

Vino da uve stramature

Quando i primi geli hanno lasciato il segno si raccoglie l'ultima uva lasciata in vigna. Dalla sua torchiatura "morbida" otteniamo questo vino da meditazione. Ultimo regalo d'autunno o primo dono d'inverno?

vino: Ninive, vino da uve stramature, vino da tavola

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, prima decade di dicembre a una temperatura di tra -8° e -10° dopo che si sono verificate diverse gelate

vinificazione: i grappoli ghiacciati vengono pressati e il mosto trasferito in serbatoi di acciaio inox. Dopo la fermentazione matura negli stessi serbatoi e viene imbottigliato nell'autunno successivo.

affinamento: 4 mesi in bottiglia

caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo dorato intenso;

Profumo: intenso con profumi di erbe aromatiche di montagna (timo, ginepro), mandorle, frutta secca e miele;

Sapore: secco, morbido e persistente con intrigante sentore di scorze di agrumi canditi e spezie dolci (pepe bianco), fine di buon equilibrio e armonico.

grado alcolico: 13,00%

numero bottiglie: da 800 a 1.000

suggerimenti: accompagna bene il paté di foie gras, formaggi stagionati di latte vaccino e caprino, erborinati. Pasticceria secca.



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