



Petite Arvine Les Perches

Fully Valais AOC, Domaine Caroline Frey

Dal cuore di Fully

Descrizione:

La Petite Arvine è considerata il principale vitigno autoctono bianco del Vallese. Ed è proprio a Fully che trova la sua espressione più marcata. Dal singolo vigneto Les Perches, situato sopra il comune, Caroline Frey produce un'interpretazione particolarmente improntata al terroir di questo vitigno unico. Le ripide terrazze esposte a sud costituiscono da quattro generazioni il cuore della tenuta di famiglia e conferiscono al vino la sua inconfondibile vivacità e la sua forza espressiva. Il risultato è un vino bianco di grande carattere, dall'eleganza floreale, dalla mineralità salina e dal notevole potenziale di invecchiamento, che si annovera tra i rappresentanti più caratteristici della Petite Arvine.

Profilo aromatico:

Già al naso, la Petite Arvine si presenta con un profilo aromatico fresco e preciso. Delicati sentori di limone, pompelmo e rabarbaro si accompagnano a sfumature di erbe fresche e a un accenno di pepe bianco. Il bouquet è caratterizzato da chiarezza, eleganza e una spiccata mineralità. L'accurata vinificazione conferisce al vino una notevole precisione e autenticità. Al palato, la Les Perches Petite Arvine si rivela vivace e concentrata. Una consistenza fine e setosa si unisce a una freschezza stimolante che dona dinamismo al vino. Gli aromi di frutta agrumata sono accompagnati da una sottile profondità minerale e sfociano in un finale lungo e armonioso. La nota salata, caratteristica del vitigno, è integrata con discrezione e conferisce al retrogusto ulteriore finezza, nonché un carattere fresco, quasi marittimo.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Caroline Frey

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: Ideale fino al 2033

Uva: 100% Petite Arvine

Numero articolo: 1469424

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Petite Arvine Les Perches

Fully Valais AOC
Domaine Caroline Frey

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 100% Petite Arvine
Maturità di degustazione: pronto fino al 2033
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.