



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE

MAISON VEVEY ALBERT di Mario Vevey



Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOP

nome vino: Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOP

zona di produzione: Comuni di Morgex e La Salle

superficie: ha 1,20

allevamento: pergola bassa

esposizione: sud con pendenza 45%

anno di impianto: 1950 o anteriore..., rinnovo continuativo in loco tramite talea

epoca di vendemmia: seconda metà di settembre, manuale
vitigni: Prié Blanc 100%

vinificazione: fermentazione in bianco, da uve pressate
sofficemente senza diraspatura

affinamento: in vetroresina, 5 mesi

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

Colore: giallo paglierino. Profumo: delicato, di fiori bianchi e con sentori di erbe di montagna. Sapore: secco, acidulo, sapido, molto delicato.

Alcol: 12%. Acidità: 7,5%. Estratto secco: 15%.

Si accompagna bene a primi delicati, piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Servire fresco: ottimo come aperitivo o con dessert.

numero bottiglie: 7.000 bottiglie annue

nome vino: BLANC FLAPI - Vino passito ottenuto da uve Prié Blanc

MAISON VEVEY ALBERT di Mario Vevey

Fraz. Villair, 67 - 11017 MORGEX (AO)

Tel.: +39 347 4351738 | Fax: +39 0165 808930 | Cell.: +39 347 1098243
mariovevey@vievini.it