

# X.T. EXTRABRUT MORGEX \*VINI ESTREMI\*

Cave Mont Blanc



*Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:*

**VINI ESTREMI**  
**BOLLICINE DA UVE ITALIANE**

## Uve

Prie Blanc de Morgex franco di piede

## Vigneto di provenienza

Morgex, La Salle 18 ha di piccole vigne, proprietà dei 70 soci conferitori - altitudine tra i 1000-1250 m/slm



<b>Nazione</b>	<b>Annata</b>
Italia	2020
<b>Regione</b>	<b>Colore</b>
Valle D'Aosta	Bianco
<b>Formato</b>	<b>Denominazione</b>
0.75 l	DOC

## Allevamento

Pergola bassa con impalcatura tradizionale in legno o pietra.

## Geologia Del Terreno

Medio impasto e scheletro alto.

## Resa Per Ettaro

90 q/ha

## Anno Di Impianto

Dal 1950 in poi

## Maturazione E Affinamento

Seconda rifermentazione con 24 mesi di affinamento e successivo degorgement.

## Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna

**Vinificazione**

Lavorato in acciaio inox.

**Cantina**

Cave Mont Blanc

In questo mondo alpino, dove tutto richiede forza e premura, il Presidente della Cave Mont Blanc Mauro Jaccod dice, reinterpreta Antoine de Saint-Exupéry, che qui l'essenziale è visibile agli occhi: il Monte Bianco in alto, il colore caldo dell'ardesia e le pergole di Priè Blanc, su piede franco, appoggiate sui sassi che si arrampicano sulla montagna fino oltre i 1.200 metri. La collaborazione con la cooperativa risale al 1999. Abbiamo condiviso un progetto di recupero e valorizzazione di questa meravigliosa varietà attraverso due etichette ottenute solo con le uve più estreme coltivate tra i 1.000 e i 1.200 m/slm. Ettari vitati: 18

**Esame Organolettico**

Aspetto cristallino con perlage fine e persistente, gradazione alcolica tra gli 11,50 e i 12, colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso aromi fruttati che vanno dalla nespola, mela al kiwi. Il sapore minerale con spiccata freschezza, in cui si evidenziano note mandorlate con sensazioni finali di agrumi.

**Note e Curiosità:**

Spumante inserito nei progetti: Vini Estremi e Bollicine da Uve Italiane