

Petite Arvine VdA DOP Nuances, Ottin

Ytterligare ett av Elio och Nicolas Ottin mycket välsvarvade viner på druvan Petite Arvine, men denna gång i en fatlagrad Riserva-version. Petite Arvine ger alltid ett alpbäckfriskt uttryck men med ett år på fat kompletteras vinet av mer solmogna, djupa toner med viss smörighet. Här finns toner av karamelliserad ananas, tarte tatin på äpple och brynt smör, men i en subtil och fint balanserad tappning, och så klart uppbackad av den alpint fostrande syran.



Årgång	2021
Druvsort	Petite Arvine
Alkoholhalt	14,5
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Vallée d'Aoste
Producent	Ottin
Altitud	600 möh
Jordmån	Sandrik morän
Skördeuttag	7000 kg/hektar
Skörd	Manuell
Jäsning & maceration	Spontanjäsning. Ingen malolaktisk jäsning.
Utveckling och lagring	1 år på fat av blande strolekar och åldrar

Kommentar

Färg: Djupt gyllengul

Doft: Toner av tropisk frukt, aprikos, persika, vita blommor och ananas, karamelliserat socker.

Smak: Fylligt med tropiska toner, gula äpplen, aprikos och brynt smör

Passar till: Fet fisk, stekt och panerad fisk med gräddig sås, schnitzel, fläsk och kyckling. Mögelostar.

Ottin

1999 valde Elio Ottin att viga sitt liv åt vinproduktion efter sina studier på den regionala och agrikulturella skolan och införskaffade sin första hektar vingård belägna i kommunerna Quart och Saint-Christophe i Aosta. Till en början sålde Elio, liksom många andra vinproducenter sina druvor till de lokala kooperativen, men från och med årgången 2007 buteljerade Elio vinerna under eget namn. 2015 stod den egna vinkällaren klar och vingårdsarealen utökades till fyra hektar. Sedan några år tillbaka är även sonen Nicolas involverad i produktionen och familjen arbetar med hållbara metoder i sina vingårdar. Förutom pinot noir odlar O T T I N lokala druvsorter som fumin, petit rouge, cornalin och den vita druvsorten petite arvine. Årlig produktion är cirka 35.000 flaskor.