ERMES PAVESE "PAVESE XLVIII METODO CLASSICO - PAS DOSÉ" 2018

4.100.032

CROMBÉ

APPELLATIE

Valle d'Aosta - Blanc de Morgex et de La Salle DOP

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Prié Blanc 100%

REGIO

Valle d'Aosta

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Overige

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AROMASTIJL

Aromatische neus met evolutie. Duidelijke aroma's van de vinificatie en/of oudering. Complex en tertiair.

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd

MONDGEVOEL

Aciditeit: 5/5



DOMEIN

DOMEIN INTRO

Hier, in de dorpjes Morgex en La Salle, op 15min rijden van de Monte Bianco, rijpt de zeldzame autochtone druif Prié Blanc traag, behoudt ze haar uitgesproken aciditeit, en levert ze wijnen die berglucht lijken te vertalen in smaak. Denk: limoen, witte perzik, zilte steen, en een nerveuze structuur die je eerder in de Mosel dan in Italië verwacht. In tijden van klimaatsverandering is het trouwens net deze extreme hoogte en de thermische verschillen tussen dag- en nachtemperatuur die als troef worden uitgespeeld: het bewaart fraîcheur waar andere regio's ondertussen hopeloos naar schaduw zoeken. Ermes Pavese, een van de belangrijkste producenten in de sottozona, toont hoe precisie en hoogte samengaan. Zijn stille wijnen zijn strak, mineraal, bijna chirurgisch gekalibreerd. Maar het zijn vooral zijn méthode traditionnelle schuimwijnen die verbazen: loepzuiver, droog, kristallijn. Geen dosage om oneffenheden te verbergen maar gewoon druif, bodem, altitude en precisie. Een alpine tegenhanger van Blanc de Blancs, maar zonder pretentie en met meer inhoud.