LICATA
WIJNFICHE

Naam	Petite Arvine Vigne Rovettaz
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Grosjean
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Valle d'Aosta
Druivensoorten	100% petite arvine
Alcohol percentage	12,00% vol
Omschrijving	Wijnhuis Grosjean bevindt zich in het gehucht Ollignan, op een steenworp van het centrum van Aosta. Het startschot voor dit huis vond plaats in 1969, toen Dauphin Grosjean besloot om zijn eigen wijn te verbouwen en die dan op de 'Wijnbeurs van Valle d'Aosta' voor te stellen. Een schot in de roos. Dit zette Grosjean aan om, met behulp van zijn kinderen Ernaldo, Fernando, Marco, Piergiorgio en Vincent, zijn domein uit te breiden naar de huidige 7 hectare. De wijnstokken die in het begin verbouwd werden, waren naast de plaatselijke petit rouge ook de gamay, de pinot noir en de petite arvine. Vandaag vinden we er ook de autochtone druiven zoals fumin, cornalin, prëmetta en vuillermin terug. Grosjean gebruikt enkel milieubewuste wijnbouwtechnieken en bande al in 1975 insecticiden en pesticiden uit de wijngaarden. Ze gebruiken bovendien enkel organische meststoffen. In de befaamde wijngids 'Gambero Rosso' van 2009 behaalde Grosjean als allereerste Aostadomein de hoogste onderscheiding 'tre bicchieri' (drie bekertjes) voor een wijn op basis van fumin. Deze prestaties herhaalden ze zelfs het jaar nadien en ook hun petite arvine 2009 kreeg sindsdien de allerhoogste onderscheiding. De Petite Arvine Vigne Rovettaz heeft een mooie strogele schittering. In de neus heel floraal met duidelijke toetsen van pompelmoes. In de mond lekker breed en goed gebalanceerd met fijne zuren waardoor de wijn een mooi ontwikkelingspotentieel bezit.
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Deze wijn komt van wijngaarden in het dorp Quart waarvan de bodem gevormd werd door gletsjerafzettingen. De zuidelijk gerichte wijngaarden liggen heel hoog op 550 meter hoogte waardoor de frisheid van het fruit gegarandeerd wordt.
Opbrengst	7.000 flessen/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Midden oktober.
Vinificatie	Na kneuzing volgt eerst een koude schilweking gedurende 7 tot 8 uren. Dan worden de druiven geperst en start de alcoholische gisting. Het merendeel van de wijn (80 %) gist in inox tanks en de andere 20 % gist in nieuwe Franse barriques.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Het gedeelte van de wijn dat vergist werd in Franse barriques (20 %) blijft nog enkele maanden in deze barriques rusten alvorens op de markt te worden gebracht. De rest van de wijn rijpt nog even verder in inox tanks.
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	14.000 flessen