



DENOMINAZIONE

Vallée d'Aoste D.O.C.
Blanc de Morgex et
de La Salle Metodo
Classico Brut.

VITIGNO E VINIFICAZIONE

100% Prié Blanc biotipo
Blanc de Morgex.
Il vino base svolge la prima
fermentazione in legno
grande (larice-rovere) e in
acciaio inox. Tradizionale
rifermentazione in bottiglia.
Dégorgement non prima
di **15 mesi**.

CARATTERISTICHE

- **VISIVA** – colore giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli. Bollicine fini e persistenti.
- **OLFATTIVA** – fine, intenso, floreale e fruttato.
- **GUSTATIVA** – buona persistenza con ottimo equilibrio gustativo.
- **ABBINAMENTO** – ottimo come aperitivo, con Lardo DOP e flan di verdure dell'orto con fonduta.
- **GRADO ALCOLICO** – da 11,5% vol.
- **SERVIZIO** – servire a 6-8°C.
- **CONSERVAZIONE** – conservare in luogo fresco evitando lunghe esposizioni alla luce.



DENOMINAZIONE

Vallée d'Aoste D.O.C.
Blanc de Morgex
et de La Salle.
Selezione.

VITIGNO E VINIFICAZIONE

100% Prié Blanc biotipo
Blanc de Morgex.
Selezione dei vigneti
meglio esposti al
sole. Vinificazione
tradizionale in
bianco a temperatura
controllata, svolge in
parte la fermentazione
malolattica.

CARATTERISTICHE

- VISIVA – colore giallo paglierino.
- OLFATTIVA – fruttato e fiori di montagna.
- GUSTATIVA – asciutto, bouquet floreale.
- ABBINAMENTO – Fontina DOP, ottimo con preparazioni a base di uova.
- GRADO ALCOLICO – da 11,5% vol.
- SERVIZIO – servire a 8-10°C.
- CONSERVAZIONE – conservare in luogo fresco evitando lunghe esposizioni alla luce.



UN VINO SPECIALE, UNO SCRIGNO UNICO.

Per celebrare la collaborazione tra Cave Mont Blanc e Guide Alpine di Courmayeur è stato creato un prezioso coffret numerato, realizzato da un gruppo di artigiani valdostani.



DENOMINAZIONE

Vallée d'Aoste D.O.C.
Blanc de Morgex et de
La Salle Metodo Classico.

VITIGNO E VINIFICAZIONE

100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex.
Il vino base svolge la prima fermentazione in acciaio inox. Tradizionale rifermentazione in bottiglia. L'intera spumantizzazione si svolge a 2173 m. dove le caratteristiche atmosferiche influenzano e determinano la qualità del perlage. Dégorgement non prima di **15 mesi**.

CARATTERISTICHE

- VISIVA – colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bollicine fini e persistenti.
- OLFATTIVA – floreale, note minerali di estrema tipicità.
- GUSTATIVA – minerale, di buona sapidità e freschezza.
- ABBINAMENTO – ottimo come aperitivo ed a tutto pasto.
- GRADO ALCOLICO – da 11,5% vol.
- SERVIZIO – servire a 6-8°C.
- CONSERVAZIONE – conservare in luogo fresco evitando lunghe esposizioni alla luce.