



Nathan, Ermes e Ninive Pavese



Esclusiva Italia
(no AO)

35.000
5 ha: Prié Blanc

2020	Blanc de Morgex et de La Salle	Bianco	Secco	
2019	Blanc de Morgex et de La Salle Magnum	Bianco	Secco	
2018	Blanc de Morgex et de La Salle « Nathan »	Bianco	Secco	
2018	Blanc de Morgex et de La Salle « Nathan » Magnum	Bianco	Secco	in cassetta legno; su prenotazione
2016	Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico XXIV mesi	Bianco	Zero	
2015	Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico XXXVI mesi	Bianco	Zero	no scheda vino
	« Vent'anni » VDT (lotto 2013)	Bianco	Secco	celebrativa dei 20 anni dell'azienda
	« Esprit Fou » Vino Bianco Frizzante col fondo	Bianco	Secco	metodo ancestrale - secco
	« Ninive » Vino da uve stramature (0,50) - (ice wine)	Bianco	Dolce	quantità limitata

VITICOLTURA DI MONTAGNA, PER UN VINO ANTICO E PURO

La coltivazione, per evitare i danni dovuti alle basse temperature notturne, è quella tradizionale a pergola bassa. I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra i 900 e i 1200 metri. **Le viti sono a piede franco**, la fillossera non è mai arrivata a tali altitudini.

“Ai piedi della grande montagna la terra è pressoché inesistente, la **viticoltura ai limiti dell'impossibile**, in un ambiente così duro Ermes Pavese ha saputo ritagliarsi il suo spazio, con **una piccola produzione che ogni anno brilla per la sua qualità**.” - **Guida Gambero Rosso 2020**

“Da diversi anni **Ermes non pratica più il diserbo e ha eliminato l'uso di prodotti sistemici**, introducendo preparati organici. Trattandosi di vigne molto ripide e principalmente coltivate con il sistema a pergola, le lavorazioni sono necessariamente manuali e richiedono grande fatica e dedizione.” - **Guida Slow Wine 2020**

“Ermes Pavese è un uomo forte e tenace quanto le sue vigne, e ci sorprende ogni volta per l'abilità con cui sa ottenere nuove tipologie di vino dal **Prié Blanc, uva coltivata fino a 1200 metri di quota**.” - **Guida AIS Vitae 2020**



Blanc de Morgex et de La Salle

- 🍇 Prié Blanc 100%
- 👉 30 anni
- 🍷 Vendemmia manuale; nessun diraspamento; inox.
- 🍷 25.000
- 👉 5 anni
- 🍷 -E Pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura, aperitivo.
- 🍷 ☑ Profumi cesellati, forte corrente minerale, in bocca è una lama acida, con un finale lungo, agrumato e salino.
- ❤️ La purezza alpina.



Blanc de Morgex et de La Salle « Nathan »

- 🍇 Prié Blanc 100%
- 👉 60 anni
- 🍷 Vendemmia manuale; nessun diraspamento; 70% barriques di 1°, 2° e 3° passaggio e 30% acciaio inox.
- 🍷 2.000
- 👉 10 anni
- 🍷 -E Salumi, formaggi stagionati, crostacei.
- 🍷 ☑ Materia ricca e dalle ottime venature minerali, accompagnata dal legno ben dosato.
- ❤️ La solidità minerale.



Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico XXIV

- 🍇 Prié Blanc 100%
- 👉 20 anni
- 🍷 Pressatura soffice, vinificazione in acciaio inox; 24 mesi sui lieviti. Ricolmo con vino della stessa annata.
- 🍷 0 gr. Litro
- 🍷 1.500
- 👉 n.d.
- 🍷 -E Salumi, tartare di tonno, carpaccio di salmone agli agrumi.
- 🍷 ☑ Giallo paglierino con riflessi dorati; profumo di crosta di pane, floreale (primula) e fruttato (mela). Fragrante, minerale, fresco e sapido. Bollicine fini e persistenti.
- ❤️ Non teme champagne.



« Ninive » Vino da uve stramature

- 🍇 Prié Blanc 100%
- 👉 25 anni
- 🍷 Vendemmia manuale a 8-10° sotto zero; i grappoli sono pressati ghiacciati; acciaio inox.
- 🍷 1.000
- 👉 4 anni
- 🍷 -E Fois gras, erborinati, pasticceria secca.
- 🍷 ☑ Erbe di montagna, frutta secca, miele. Palato che avvolge, scorze di agrumi canditi, pepe bianco, spezie piccanti. Concentrato, cristallino, bella tensione. Da uva surmatura, raccolta ghiacciata all'alba a dicembre.
- ❤️ La frutta che scintilla.



« Vent'anni » VDT

- 🍇 Prié Blanc 100%
- 👉 20 anni
- 🍷 Vendemmia manuale; nessun diraspamento; inox e poi bottiglia per 7 anni.
- 🍷 600
- 👉 n.d.
- 🍷 -E Pesci e carni bianche, formaggi di media stagionatura.
- 🍷 ☑ Profumi cesellati, forte corrente minerale, in bocca è una lama acida, con un finale lungo, agrumato e salino.
- ❤️ La purezza alpina.



« Esprit Fou » Vino Bianco Frizzante col fondo

- 🍇 Prié Blanc 100%
- 👉 20 anni
- 🍷 Vendemmia manuale; nessun diraspamento; rifermentazione in bottiglia secondo il metodo ancestrale.
- 🍷 1.300
- 👉 n.d.
- 🍷 -E Aperitivo, crudité di mare, frittura di pesce, formaggi di malga.
- 🍷 ☑ Profumi intensi e caratteristici che ricordano frutta come le mele e le pere, verticale e sapido, ma equilibrato.
- ❤️ Il tocco deciso.