



Nathan, Ermes e Ninive Pavese



Esclusiva Italia  
(no AO)

35.000  
5 ha: Prié Blanc

2022/23	Blanc de Morgex et de La Salle	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2022	Blanc de Morgex et de La Salle <b>Magnum</b>	Bianco	Secco	
2020/21	Blanc de Morgex et de La Salle « Nathan »	Bianco	Secco	2021 ad esaurimento 2020
2021	Blanc de Morgex et de La Salle « Nathan » <b>Magnum</b>	Bianco	Secco	in cassetta legno; su prenotazione
2020	Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico XXIV mesi	Bianco	Zero	marzo 2024
2018/19	Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico XXXVI mesi	Bianco	Zero	no scheda vino; 2019 ad esaurim. 2018
	« Ninive » Vino da uve stramature (0,50) - (ice wine)	Bianco	Dolce	

## 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
- ☞ Salumi 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
- ☞ 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.
- ☞ 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° sottozero; i grappoli sono pressati ghiacciati; acciaio inox.
- ☞ 1.000
- ☞ 4 anni
- ☞ 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.