Azienda vitivinicola Pavese Ermes



Les origines de l'**Exploitation vitivinicole Pavese Ermes** remontent à l'histoire agricole qui rythmait au fil des jours et des années, la vie de toutes les familles de la commune de Morgex, associée depuis toujours à son vin, rare et ancien.

La famille est encore le moteur et le cœur de l'entreprise et toutes les phases de production sont personnellement gérées par Ermes.

Le siège de l'exploitation se trouve dans le hameau La Ruine, tout comme le lieu d'habitation de la famille. Et, depuis 1999, la société s'est peu à peu développée jusqu'à sa taille actuelle. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur une superficie d'environ 5 hectares, très fragmentés, dont une partie appartient à l'entreprise et l'autre partie est gérée en location.

Tous les vins produits par la société proviennent du prié blanc, cépage autochtone préphylloxérique élevé en pergola basse:

- **BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE VALLEE D’AOSTE AOP**
- **NATHAN** Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d’Aoste AOP
- **PAVESE** – Méthode Classique – pas dosé Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d’Aoste AOP
- **LE SETTE SCALINATE** – CARLO PAVESE – Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d’Aoste AOP
- **NINIVE** – vin de raisins surmuris

L’un des points forts de l’exploitation Pavese Ermes est d’avoir su exporter ses vins à l’étranger, de ne pas se contenter des résultats obtenus et de rechercher sans cesse de nouveaux objectifs à atteindre, de nouveaux défis à relever.

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: < 500.000 €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

EXPORTATION

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Strada Pineta - Fraz. la Ruine, 26

11017 Morgex (AO)

Tel. +39 347 4409153

E-mail: info@ermespavese.it

Social Network: