

# CHAMBAVE MOSCATO PASSITO

## «PRIEURÉ»

CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA

Il terreno agricolo è sabbioso, ciottoloso, poco profondo, ricco in Sali minerali. La zona di Chambave è una zona di antica produzione viticola. Le prime tracce scritte riferibili ai vini di Chambave risalgono al basso Medioevo. La Crotta di Vegneron è un'azienda agricola giovane composta da quasi 100 Vignerons che, insieme, conservano poco più di 30 Ha di vigneto. Chambave è in buona sostanza un'enclave di vitigni autoctoni e tradizionali.



VALLE D'AOSTA  
CHAMBAVE

45° 44' 38.15" N  
7° 33' 19.40" E



ANNO DI FONDAZIONE  
1985



ESTENSIONE TERRITORIO  
34 Ha



ENOLOGO  
ANDREA COSTA



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
200.000



VITIGNI  
FUMIN – PETIT ROUGE – CHAMBAVE  
MUSCAT – PINOT NOIR – NUS MALVOISIE –  
MULLER THURGAU



### TIPOLOGIA

Vino bianco – Valle d'Aosta DOC Chambave Moscato Passito



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Chambave, Saint-Denis, Châtillon, Verrayes a 450/680 mt slm.



### VITIGNO

Moscato Bianco 100%



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot, alberello, cordone speronato.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In acciaio con macerazioni pellicolari pre fermentative a freddo per 36/48 ore. Fermentazioni a 16 °C anche per 30 giorni. Affinamento di 12 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».



### COLORE

Giallo dorato intenso, cristallino.



### PROFUMO

Profumi molto intensi e persistenti, aromatico, ampio, floreale e fruttato, fine. Si riconoscono acacia, timo, salvia, viola appassita, pesca gialla, mandorla dolce, miele.



### SAPORE

Dolce, caldo e morbido, pieno, rotondo; vino di corpo dal gusto intenso e persistente. Sensazioni finali: dolci di mandorle e miele.



### ABBINAMENTI

Dessert, in particolare tegole. Fegato grasso, formaggi piccanti ed erborinati. Temperatura di servizio: 12/14 °C.