

CHAMBAVE MUSCAT

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.



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 Muscat



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Chambave, Saint-Denis, Châtillon, Verrayes a 450/750 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 12/18 ore. Fermentazioni a 12/16 °C. Affinamento in acciaio conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».



COLORE

Giallo paglierino, riflessi verdolini, vivace.



PROFUMO

Di buon impatto, fine, aromatico, floreale, fruttato. Si riconoscono salvia, timo e pesca bianca, sfumatura di litchi.



SAPORE

Vino di buon corpo, consistente, secco, caldo, supportato da una piacevole acidità. Sensazioni finali: di ottima corrispondenza naso/bocca.



ABBINAMENTI

Vino da aperitivo, crostacei, trota alle erbe aromatiche, formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 10 °C.

