

# CHAMBAVE MUSCAT «ATTENTE»

## 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 nei comuni di Chambave e Saint-Denis in sinistra orografica.



### VITIGNO

Muscat Blanc (o Muscat Petit Grains) 100%



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot, alberello, cordone speronato



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa di 24-36 ore, fermentazione in vasche di acciaio con controllo della temperatura condotta da lieviti selezionati autoctoni. Affinamento tra acciaio e legno grande, mantenendo il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».



### COLORE

Giallo paglierino di media intensità con riflessi dorati.



### PROFUMO

Aromatico intenso e persistente. Sentori di salvia, timo; un ventaglio di sensazioni agrumate, su tutte il pompelmo rosa, compongono lo straordinario bouquet di questo vino.



### SAPORE

In bocca vino di struttura ben equilibrato, ci regala sensazioni agrumate di fiori di acacia, elegante e persistente.



### ABBINAMENTI

Formaggi grassi di media stagionatura nella cucina locale, altrimenti da abbinarsi con pesci anche leggermente affumicati. Temperatura di servizio: 12/14 °C.

