

CHAMBAVE SUPÉRIEUR «QUATRES VIGNOBLES»

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 rosso – Valle d'Aosta DOC Chambave Supérieur



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nei comuni di Chambave, Châtillon, Verrayes a 500 mt slm.



VITIGNO

Petit Rouge (vitigno autoctono valdostano) 70%, Syrah, Fumin e altri vitigni autoctoni o tradizionali 30%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In acciaio, a 14 °C. Affinamento di 6 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».



COLORE

Giallo paglierino vivace.



PROFUMO

Intenso e persistente, fruttato. Si riconoscono note agrumate con sentori di mela golden, erbe aromatiche.



SAPORE

L'impatto gustativo è pieno e secco, di buona struttura, il finale ci riserva sensazioni di piacevole sapidità e persistenza.



ABBINAMENTI

Aperitivo, zuppe, minestre di verdura, carni bianche speziate o con erbe aromatiche usate nella preparazione, risotti, primi piatti di media struttura. Temperatura di servizio: 10 °C.