

MINES 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 – DOC Valle d'Aosta Chambave Muscat



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon a 450/750 mt slm.



VITIGNO

100% Moscato Bianco



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot, alberello e cordone speronato



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio, con macerazioni pellicolari pre-fermentative a freddo. Fermentazione a 12/16° C. Affinamento di 5 mesi in acciaio sulle fecce con frequenti batonnages. L'affinamento avviene nella Miniera di Costa del Pino di Cogne, a 2000 metri d'altezza, al buio e a una temperatura di 5°C e con l'85% di umidità relativa.



COLORE

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini.



PROFUMO

Al naso ha una gradevole espressione aromatica coralmente supportata da sensazioni floreali di fiori gialli e fruttate di pesca, con una bellissima mineralità sullo sfondo.



SAPORE

Al palato è secco, con una buona morbidezza. Spiccano sensazioni retro olfattive floreali enfatizzate da una buona spinta minerale.



ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a primi piatti della tradizione e a formaggi di media stagionatura con buona componente di materia grassa. Temperatura di servizio: 10/12°C.

