

# NUS MALVOISIE

## 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 Nus Malvoisie



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Nus, Fenis, Quart a 450/680 mt slm.



### VITIGNO

Nus Malvoisie 100%



### 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.

