



Chardonnay Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: bianco, Chardonnay 100%.

Zona di produzione: Les Crêtes di Aymavilles, Frissonnière di Saint Christophe. Età anni 20.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord/est. Altitudine da 600 a 800 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1991.

Produzione annua: 25.000 bott.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 6,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 9.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà settembre.

Vinificazione: refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (14°C). Affinamento "sur lies" di 3 mesi.

Note sensoriali: brillante, giallo paglierino. Al naso delicato e floreale, con note di banana e susina. Al gusto morbido, sapido e minerale.

Abbinamenti consigliati: salumi e formaggi, primi piatti di pesce, coniglio alla ligure, gnocchi alla bava. Adatto anche come aperitivo.

Curiosità: lo Chardonnay è un vitigno internazionale che si è adattato perfettamente al terroir valdostano, acquisendo un carattere di montagna, che lo rende inconfondibile per la sua spiccata freschezza.

Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Bicchiere consigliato: tulipano ampio

