



## 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

