

CHARDONNAY

VALLE D'AOSTA D.O.P.

CHARDONNAY MINERALE E VARIETALE. IL SUO CARATTERE DI MONTAGNA ACQUISITO DAL TERROIR DI COLTIVAZIONE, LO RENDE INCONFONDIBILE PER LA SPICCATA FRESCHEZZA.



VITIGNO:

Chardonnay 100%.



VIGNETO:

Les Crêtes di Aymavilles, Frissonnière di Saint Christophe.

Superficie di 6 ha, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 9.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 600/800 metri s.l.m.

Suoli morenici a matrice granitica, sciolti (sabbia +50%, medio limo e calcare, abbondante scheletro), in pendenza. Terrazzamenti con esposizione sud e sud-est e nord-est.

Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, a seconda metà di settembre. 18000 bott.

PRIMA ANNATA: 1991



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (14°C) e affinamento “sur lies” di 3 mesi. Imbottigliamento e affinamento di 3 mesi in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Brillante, giallo paglierino. Al naso delicato e floreale, con note di banana e susina. Al gusto morbido, sapido e minerale.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con piatti di pesce, gnocchi e risotti, legumi e formaggi di media stagionatura. Adatto anche come aperitivo.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

10° - 12°C | Tulipano ampio

DATI ANALITICI (2024):

Alcol 14 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.3