

# CHARDONNAY CUVÉE BOIS®

## VALLE D'AOSTA D.O.P.

CHARDONNAY AMPIO E STRUTTURATO, RICONOSCIUTO PER ELEGANZA E STILE. I TANNINI NOBILI DERIVANTI DAI LEGNI PREGIATI, L'AFFINAMENTO SUR LIES E I RIPETUTI BÂTONNAGES GLI CONFERISCONO STRAORDINARIA COMPLESSITÀ E NOTEVOLE EQUILIBRIO. IL NOME CUVÉE BOIS NASCE DAL SUO METODO DI AFFINAMENTO IN BARRIQUES 'CUVES' DI ROVERE FRANCESE 'BOIS'.



### VITIGNO:

Chardonnay 100%.



### VIGNETO:

7 crus dislocati in diversi comuni del centro valle. Superficie media 4 ha circa, sistema a Guyot; densità di impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 6.000 kg/ha.



### TERRENO E CLIMA:

Altitudine 550/750 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 con forti escursioni termiche. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500 mm. annui).



### VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, seconda metà di settembre. 18000 bott.

**PRIMA ANNATA:** 1992



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Selezione delle uve, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero di 7 crus, fermentazione separata in barriques di rovere francese da 300 L (50% nuovo, 50% secondo passaggio) e affinamento "sur lies" di 12 mesi, con bâtonnages settimanali. Assemblaggio in acciaio. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di 6 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso intenso e complesso, con profumi di frutta bianca, nocciola, vaniglia, banana e cedro candito e note minerali e speziate. Al palato fitto e ricco, con finale elegante ed armonioso.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con foie gras, primi piatti elaborati, piatti a base di funghi, carni bianche salsate, fondute.



### SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

13 - 15°C | Renano ampio

### DATI ANALITICI (2023):

Alcol 14 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.2