

# CHAMBAVE MOSCATO

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

CHAMBAVE È UN PICCOLO VILLAGGIO NELLA VALLE D'AOSTA, TRA CHÂTILLON E AOSTA. LA SUA POSIZIONE FAVOREVOLE BENEFICIA DI UN MICROCLIMA PARTICOLARE, RINOMATO PER LA PRODUZIONE DI VINI PRESTIGIOSI CON AROMI PRONUNCIATI. IL SUO APPREZZAMENTO RISALE AL XV SECOLO: UN DOCUMENTO DEL 1450 RACCONTA DI UN DONO DI BOTTI DI MOSCATO DI CHAMBAVE, OFFERTO A BONA DI BORBONE, MADRE DI AMEDEO VIII DI SAVOIA, DA PARTE DI NOBILI RESIDENTI DELLA VALLE D'AOSTA.



### VITIGNO:

Moscato 100%.



### VIGNETO:

Chambave.

Superficie 6,50 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.



### TERRENO E CLIMA:

Altitudine 500/550 metri s.l.m.

Morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni ovest/sud.

Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche.



### VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale inizio settembre. 12000 bott.

**PRIMA ANNATA:** 2023



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura e macerazione pellicolare delle uve in pressa per una notte; fermentazione a temperatura controllata (12°C) di 10 giorni. 5 mesi di affinamento in vasche di acciaio "sur lies". Imbottigliamento e affinamento in bottiglia di 3 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Brillante, giallo paglierino. Al naso floreale (gelsomino, peonia), con note di mela, susina e agrumi. Al gusto sapido, equilibrato, con nuances minerali.



### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carpaccio di tonno marinato, linguine al pesto, orata sotto sale, trota salmonata alle erbe, adatto anche come aperitivo.



### SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

10°C | Tulipano

### DATI ANALITICI (2024):

Alcol 12.5 % vol., Acidità totale 6.5 g/l, pH 3.2