

Chardonnay Cuvée Bois Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: bianco, Chardonnay 100%.

Zona di produzione: 7 crus dislocati in diversi comuni del centro valle. Età anni 20.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso, in pendenza con esposizione sud e sud-est e nord-est. Altitudine 550/750 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1995.

Produzione annua: 18.000 bott.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 4,00 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, seconda metà di settembre.

Vinificazione: selezione delle uve, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero di 7 crus, fermentazione in barriques di rovere francese da 300 L e affinamento "sur lies" di 12 mesi, con bâtonnages settimanali. Barriques utilizzate al 50% nuove e al 50% di secondo passaggio. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

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

Abbinamenti consigliati: foie gras, tagliolini al tartufo, filetto in crosta di nocciole, fonduta valdostana.

Curiosità: lo Chardonnay Cuvée Bois, ai vertici della qualità nazionale ed internazionale, è riconosciuto per eleganza e stile. I tannini nobili derivanti dai legni pregiati selezionati, l'affinamento sur lies e i ripetuti bâtonnages gli conferiscono un'ampia complessità ed un notevole equilibrio.

Temperatura di servizio: 13/15 °C

Bicchieri consigliato: Renano ampio.

