ACQUISTATO IL .....

Chardonnay "Cuvée Bois" Valle d'Aosta DOP 2022 2022

Ricco e generoso, intenso, esuberante, ma insieme fresco e vivace si esprime con garbo ed eleganza, tocca vertici di morbidezza. Profumo di banana, cedro, fiori, spezie, vaniglia e balsami del rovere. Al palato si resta cremosamente avvolti da tale soffice sollecitazione e la densa polposità di questo vino, la sua intensa potenza,esprimoni il tenore della sua consistenza.

L'azienda produce questo vino a partire dalla vinificazione pura di uve Chardonnay al 100%. La zona di produzione è quella di Frissonnière nel comune di Saint Christophe in provincia di Aosta, nel cuore della regione. Le viti di Chardonnay sono allevate mediante il classico Guyot francese con una densità complessiva indicativa di 7500 ceppi per ettaro di terreno. La vendemmia che si svolge manualmente, come da tradizione locale, avviene durante la seconda metà di settembre. La vinificazione avviene per pressatura soffice alla quale segue la fermentazione in legni francesi da 300 litri. A garanzia dell'ottenimento del migliore equilibrio tra legno e vino le botti sono trattate con tostatura, detta "idrolizzazione" a vapore. Infine l'affinamento si svolge con il metodo "sur lies", e "bâtonnages" continui per 12 mesi. Affinamento definitivo di 8 mesi in bottiglia presso la cantina del produttore. I tannini nobili derivanti dai legni pregiati, la permanenza sulle fecce madri di prima e seconda fermentazione e i ripetuti bâtonnages conferiscono a questo vino una rilevante complessità gusto - olfattiva e un notevole equilibrio che lo piazza di diritto ai vertici della produzione dei bianchi italiani per qualità.

La Vigna

Terreno	Morenico, sciolto e sabboso
Esposizione	Esposizione sud e sud-est e nord-est, 550/750m s.l.m
Allevamento	Sistema a Guyot
Densità imp.	7.500 piedi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	13°-15°
Quando Berlo	Entro 15 anni
Abbinamento	Grande cucina internazionale, primi piatti, pesce, carni bianche e rosse, foie gras, fondute e formaggi di media e lunga stagionatura
Vinificazione	Selezione delle uve, refrigerazione e pressatura soffice, fermentazione in barriques di rovere francese da 300 lt, affinamento sui lieviti per 12 mesi nelle stesse, con battonnages settimanali. Affinamento in bottiglia per 12 mesi
Sensazioni	Giallo, con riflessi dorati, al naso intenso e complesso, con profumi di frutta bianca, vaniglia, nocciola, banana e nuances minerali e speziate. Al palato fitto e ricco, con finale elegante ed armonioso.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821