



ACQUISTATO IL

Chambave Muscat "Attente" Valle d'Aosta DOC 2022 2022

Aromatico e persistente



Svinando

Arriva dal cuore della Valle d'Aosta, questo interessante vino bianco. Un vino DOC prodotto con uve di Muscat Blanc, o Muscat Petit Grains, in purezza. Grappoli provenienti dai vigneti giardino gestiti dalla piccola cooperativa Crotta di Vegneron con ottime esposizioni e situati nei comuni di Chambave e Saint-Denis. Qui i terreni sono di origine morenica, in forte pendenza, rendendo piuttosto faticosa ogni operazione in campagna. Dopo la vendemmia, i grappoli vengono velocemente conferiti in cantina per dare subito inizio alla fase di trasformazione, evitando che il frutto di partenza si degeneri e perda in qualità. Si parte con una fase di macerazione pre-fermentativa di 24-36 ore, seguita dalla fermentazione in vasche di acciaio con controllo della temperatura, attivata da lieviti selezionati autoctoni. Al termine della trasformazione, il vino matura tra acciaio e legno grande, in contatto con le proprie fecce fini mantenute in sospensione con frequenti «bâtonnages». Giallo paglierino di media intensità con riflessi dorati, questo Muscat valdostano rivela un naso aromatico intenso e persistente. Sentori di salvia, timo, note di agrume come il pompelmo rosa. In bocca si conferma un bianco di buona struttura e ben equilibrato. Ritornano le sensazioni agrumate, accompagnate da richiami di fiori di acacia. Bianco elegante e persistente, a tavola accompagna bene formaggi grassi di media stagionatura. Ottimo anche con pesci leggermente affumicati.

Non sono in molti a conoscere la qualità dei vini Valdostani. Del resto non è strano. Se ne producono così pochi che solo i veri esperti, spesso, hanno la possibilità di assaggiarli. Eppure le produzioni, pur piccole, sono sovente di qualità eccellente. Del resto la zona di Chambave, paese centrale della Valle d'Aosta, situato a 18 km a Est di Aosta e 7 km ad Ovest di Saint-Vincent, è una zona di antica produzione viticola. Addirittura le prime tracce scritte riferibili ai vini prodotti qui, ai piedi delle cime più alte d'Europa, risalgono al basso Medioevo. Del resto il terreno è perfetto per la coltivazione di uve di qualità, con suoli sabbiosi, ciottolosi, poco profondi e ricchi in sali minerali. Qui si trova La Crotta di Vegneron, un'azienda agricola giovane, composta da quasi 100 "vignerons" che, tutti insieme, coltivano poco più di 30 ettari di vigneto. La loro specialità sono i vini prodotti dai particolari vitigni autoctoni della regione, senza ovviamente dimenticare anche quelli più tradizionali. Vini di montagna, sinceri e buoni.

La Vigna

Terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Esposizione Sud-est, Sud-ovest

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo

Provenienza Valle D'Aosta

Uve Muscat Blanc (o Muscat Petit Grains) 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione: macerazione pre-fermentativa di 24-36 ore, fermentazione in vasche di acciaio con controllo della temperatura condotta da lieviti selezionati autoctoni. Affinamento tra acciaio e legno grande, mantenendo il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».

Sensazioni Colore: Giallo paglierino di media intensità con riflessi dorati.. Profumo: Aromatico intenso e persistente. Sentori di salvia, timo. Un ventaglio di sensazioni agrumate, su tutte il pompelmo rosa, compongono lo straordinario bouquet di questo vino. Sapore: In bocca vino di struttura ben equilibrato, ci regala sensazioni agrumate di fiori di acacia, elegante e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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