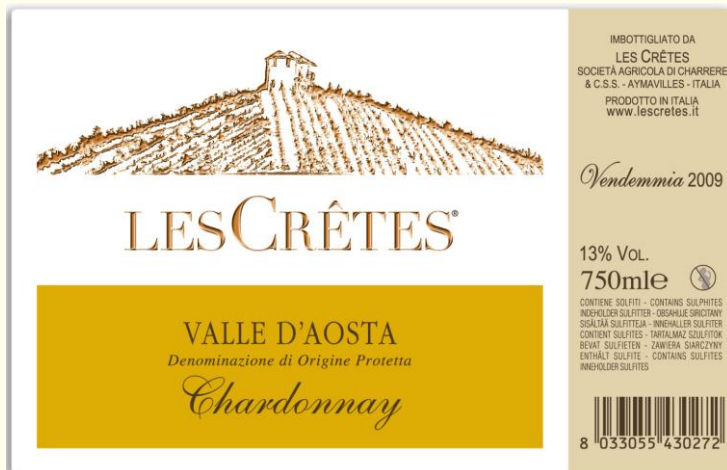


## Chardonnay Classico Valle d'Aosta D.O.P.



**Vitigni:** Chardonnay 100%, bianco, selezione di Borgogna.

**Zona di produzione:** Frissonnière di Saint Christophe (AO), Les Crêtes di Aymavilles (AO). Età anni 15.

**Terreno (tipo, esposizione e altimetria):** Morenico, sciolto, sabbioso, in pendenza con esposizione nord-est. Altitudine 600/850 m. ca. s.l.m..

**Primo anno di produzione:** 1991.

**Bottiglie annue prodotte:** 36.000.

**Superficie, Forma di allevamento, densità di impianto e resa:** 4,0 ha, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 9.000 kg. /ha.

**Vendemmia:** manuale, a metà settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione di 12 gg. in acciaio inox a temperatura controllata (18° C). Affinamento di 6 mesi "sur lies" con bâtonnages.

**Note gustative:** giallo paglierino. Al naso delicatamente floreale con note di banana, susine e ginestra. Al gusto morbido, sapido e minerale. Acciaio.

**Abbinamenti:** antipasti, primi piatti, flans, pesce, carni bianche e rosse, formaggi.

**Temperatura di servizio:** 10 °C .

**Curiosità:** questo vitigno internazionale è coltivato nella nostra regione con ottimi risultati, offrendo un vino il cui prorompente frutto abbinato alla sapidità, sono pura espressione del "terroir" di montagna.

**Bicchieri consigliato:** tulipano ampio

