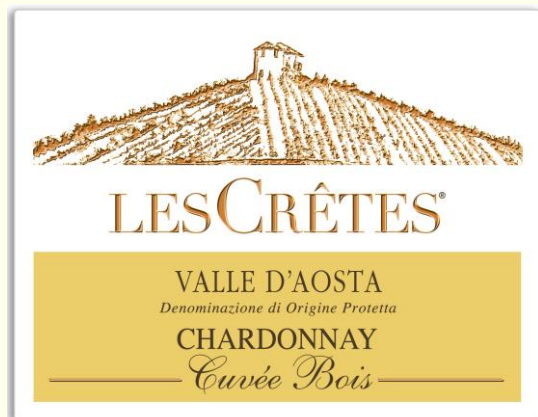


Chardonnay Cuvée Bois Valle d'Aosta D.O.C.



Vitigni: Chardonnay 100% , uva a bacca bianca, selezione policlonale di Borgogna.

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

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.

Bottiglie annue prodotte: 15.000 /16.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 2,00 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: pressatura soffice, fermentazione in legno di rovere francese da 300 lt. (Allier, Tronçais) tostati con metodo tradizionale e/o previa idrolizzazione a vapore, a garanzia del miglior equilibrio legno/vino. Affinamento "sur lies", "bâtonnages" continui di 10 mesi. Affinamento di 8 mesi in bottiglia.

Note gustative: giallo dorato. Al naso intenso e complesso, con profumi di frutta bianca e nitide note di nocciola di Langa e vaniglia, nuances minerali e di noce moscata, banana e cedro candito. Finale elegante, armonioso ed equilibrato. Vinificato e affinato 11 mesi in rovere Francese, con permanenza sulle fecce e bâtonnage.

Abbinamenti: antipasti, primi piatti, fondute, flans, pesce, carni bianche e rosse, foie gras, formaggi.

Temperatura di servizio: 10/12 °C .

Curiosità: Questo vino nasce dall'incontro di Costantino Charrère con il Conte Gagnard de la Grange, stravagante viticoltore di Puligny Montrachet, noto negli anni '80, per il pregio dei suoi vini. Durante una visita in Borgogna, Charrère invitato dal conte a dimostrare di essere viticoltore, scopre di condividere con quest'ultimo, un antico sistema di potatura. Nasce un'amicizia da cui trae ispirazione l'élévage del Cuvée Bois, oggi ai vertici della produzione italiana ed internazionale.

Bicchieri consigliato: Renano ampio

