



Chardonnay Cuvée Bois Valle d'Aosta D.O.P.
Χαρδονναλ Κυβέε Βοϊς Βαλλε δ'Αοστὰ Δ'Ο.Π.



Vitigno: bianco, Chardonnay 100%.

Zona di produzione: Frissonnière di Saint Christophe (AO), Les Crêtes di Aymavilles (AO). 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, refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione in barriques di rovere francese da 300 Lt, tostate a vapore e affinamento "sur lies" di 12 mesi nelle stesse, con bâtonnages settimanali. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Note sensoriali: giallo, 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

Bicchiere consigliato: Renano ampio.

