

Chardonnay Valle d'Aosta D.O.P.
Χαρδονναλ Βαλλε ν'Αοστια Δ'Ο.Π.

Cépage: Chardonnay 100%, blanc.

Cru: Les Crêtes à Aymavilles (AO), Frissonnière à Saint Christophe (AO). Âge des vignobles : 20 ans.

Culture: sol morainique et sableux, en forte pente. Exposition nord-est. Altitude 600/800 m.

Première année de production : 1991.

Surface, rendement : environ 6 ha, Guyot. Rendement 9.000 kg/ha.

Époque de vendange : vendanges manuelles mi-septembre.

Production: 25.000 bouteilles.


Vinification: pressurage doux des grappes entières réfrigérées, fermentation de 10 jours en cuve inox à température contrôlée (14°C). Élevage en cuve inox sur lies pendant 3 mois.

Dégustation : jaune paille. Nez délicat et floral, avec des notes de banane et de prune. En bouche il est moelleux, équilibré, salé et minéral.

Mets: viandes et fromages, plats de poisson, lapin à la ligurienne, gnocchi alla bava, apéritif.

Curiosités: Le Chardonnay est un cépage international qui s'est parfaitement adapté au terroir de la Vallée d'Aoste. Il a un caractère montagnard qui le rend unique par sa fraîcheur.

Température de service : 10/12 °C.

Verre recommandé :  Tulipe large.

