

4478 «NOBLEFFERVESCENTE»

CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



Il terreno agricolo è sabbioso, ciottoloso, poco profondo, ricco in Sali minerali. La zona di Chambave è una zona di antica produzione viticola. Le prime tracce scritte riferibili ai vini di Chambave risalgono al basso Medioevo. La Crotta di Vegneron è un'azienda agricola giovane composta da quasi 100 Vignerons che, insieme, conservano poco più di 30 Ha di vigneto. Chambave è in buona sostanza un'enclave di vitigni autoctoni e tradizionali.



ANNO DI FONDAZIONE
1985



ESTENSIONE TERRITORIO
34 Ha



ENOLOGO
ANDREA COSTA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
200.000



VITIGNI
FUMIN – PETIT ROUGE – CHAMBAVE
MUSCAT – PINOT NOIR – NUS MALVOISIE –
MULLER THURGAU



TIPOLOGIA

Vino spumante di qualità



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud alla quota altimetrica di 750 m slm.



VITIGNO

Pinot Noir 100%



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In acciaio, con fermentazione bassa temperatura. La presa di spuma viene effettuata secondo il protocollo a Metodo Classico



COLORE

Paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage fine e persistente.



PROFUMO

Sentori olfattivi che si aprono con una dolce sensazione di fiori e glicine, seguono degli avvolgenti profumi di frutti rossi e bon bon inglese. Nota di pain brioche.



SAPORE

La struttura è cremosa, sorretta da un'ottima mineralità, riprende in chiusura le piacevoli sensazioni di frutta rossa.



ABBINAMENTI

Formaggi a pasta molle, pesce e crostacei. Temperatura di servizio: 8/12 °C.