

PINOT NOIR

CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



VALLE D'AOSTA
CHAMBAVE

45° 44' 38.15" N
7° 33' 19.40" E

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 rosso – Valle d'Aosta DOC Pinot Noir



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-ovest nei comuni di Nus, Quart, Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon, Saint Vincent a 450/650 mt slm.



VITIGNO

Pinot Noir 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot, alberello, cordone speronato



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione in acciaio a 23 °C, per 10 giorni con frequenti rimontaggi. Affinamento in acciaio per 8 mesi.



COLORE

Rosso rubino, tenue di ottima vivacità.



PROFUMO

Profumi intensi e persistenti, fruttati e floreali. Si riconoscono frutti rossi, viola, rosa canina.



SAPORE

In bocca il vino è equilibrato, dai tannini levigati. Le sensazioni fruttate e floreali si alternano piacevolmente chiudendo con una gradevole sapidità.



ABBINAMENTI

Salumi locali, zuppe e ricette locali di carne in umido, formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 18 °C.

