

REFRAIN

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 dry



ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti in esposizione sud, dalla quota altimetrica di 450 m slm a 750 m slm..



VITIGNO
Muller Thurgau, Pinot Gris, Muscat Petit Grains, Petit Rouge



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Pergola bassa, Guyot, Goblet, cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
In acciaio con macerazione pre-fermentativa a freddo. La presa di spuma viene effettuata secondo il Metodo Charmant.



COLORE
Giallo paglierino con riflessi ramati, perlage fine e persistente.



PROFUMO
Risulta subito di buona intensità, fragrante nei sentori floreali bianchi prima, poi di salvia, timo e lavanda. I toni fruttati sono delicati e fini nei riconoscimenti di pesca, pompelmo rosa, mela renetta.



SAPORE
Nel centro dell'assaggio la mineralità prende, seppur con delicatezza, il sopravvento riproponendo in finale una netta sensazione di agrumi.



ABBINAMENTI
Vino da aperitivo da provare con verdure fritte in pastella, salamella lessata. Temperatura di servizio: 8/12 °C.