



ACQUISTATO IL

Chambave Muscat Valle d'Aosta DOC

2022

Un grande bianco di montagna da una piccola vigna



Svinando

100% Muscat proveniente da una singola vigna situata nel comune di Chambave. Ci troviamo in un ambito decisamente insolito per un vigneto, dato che le Alpi incorniciano l'orizzonte e le vigne crescono grazie al sole che riesce a scaldare il terreno durante il giorno. Siamo attorno ai 700 metri sul livello del mare e qui, specialmente in primavera, la notte la temperatura scende di più di qualche grado e rallenta il ciclo di maturazione dell'uva. Che così giunge al momento della vendemmia con calma, arricchendosi nel frattempo di zucchero e aromi, senza perdere acidità e freschezza. Da una materia prima di questo livello, è facile immaginare che il vino prodotto sia di quelli che si fanno ricordare. E, infatti, bastano pochi secondi per rendersi conto che non siamo al cospetto del solito calice di bianco. Il lungo battonage a cui viene sottoposto durante la fase di affinamento in acciaio, rende questo vino particolarmente ricco e intenso. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo brillante luminoso. Al naso, spiccano potenti note di frutta esotica, fiori bianchi con sfumature di erba fresca e fiori di acacia. In bocca è super fresco, grazie anche a una gradevole sapidità che lo rende immediato e piacevole da bere. Perfetto come aperitivo fuori dagli schemi, è un perfetto abbinamento anche per una minestra di verdure o un risotto ai frutti di mare. Più versatile di così...

Ci vuole una certa dose di eroismo a decidere di fare vino in Valle d'Aosta. E ovviamente anche un pizzico di follia. Qualità che non mancano certamente in casa Anselmet, che di questo si occupano da tempi assai remoti. Sembra, infatti, che le prime tracce di un Anselmet impegnato tra vigne e botti ai piedi del Monte Bianco risalgano addirittura al 1585. Da allora, di padre in figlio, gli Anselmet hanno via via consolidato il loro rapporto con le montagne e, nel 1978, Renato Anselmet ha dato vita alla cantina che oggi noi tutti conosciamo e apprezziamo. Dai suoi vigneti ottimamente esposti e situati tra i 600 e i 900 metri sul livello del mare, Anselmet raccoglie uve di alta qualità. Vitigni tradizionali e autoctoni che vengono lavorati con passione e competenza nella bella cantina di Villeneuve, in provincia di Aosta, per poi raggiungere i mercati di tutto il mondo. Raccogliendo, ça va sans dire, i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

La Vigna	
Terreno	sabbioso limoso
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Chambave Muscat 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	fermentazione 15 giorni a 8-10°C, Affinamento in acciaio con bâtonnage
Sensazioni	Di colore giallo brillante luminoso. Al naso spiccano potenti note di frutta esotica, fiori bianchi con nuance di erbe e acacia. Al gusto è freschissimo e sapido con una beva piacevolissima ed avvolgente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821