



ACQUISTATO IL .....

Chambave Muscat Valle d'Aosta DOC 2024

2024

## 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...

### La Vigna

**Terreno** sabbioso limoso

**Esposizione** Sud

**Allevamento Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**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 saporito con una beva piacevolissima ed avvolgente.

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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821