ACQUISTATO IL .....

Chardonnay Valle D'Aosta DOC 2025 2025



Dal cuore delle più piccola regione d'Italia

Chardonnay al 100%. Ma non uve comuni. Solo i migliori grappoli provenienti da due singole parcelle che si trovano nei comuni di Saint Pierre e Villeneuve. Siamo nel cuore delle più piccola regione d'Italia, dove i vigneti crescono strappando preziosi ettari fondovalle alle alte cime delle Alpi. Le parcelle scelte da Anselmet per questo bianco sono ormai trentenni, piantate attorno al 1989. Ci troviamo a un'altezza di circa 800/900 metri sul livello del mare, dunque quasi ai limiti della coltivazione della vite in Italia. La vinificazione è semplice ma accurata. Controllo delle temperature in ogni fase, per favorire la conservazione dei profumi migliori, quelli più fini ed eleganti. Prima dell'imbottigliamento, poi, il vino viene passato in contenitori di acciaio, in contatto con le proprie fecce fini. Rimane qui per almeno 6 mesi, durante i quali viene sottoposto a regolari bâtonnage. Ciò che ne deriva è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso si riconoscono fiori bianchi, e in particolare la camomilla, agrumi e frutta a polpa bianca. In complesso si tratta di un vino decisamente fresco che rivela bene la sua provenienza alpina. Ottimo fin dall'aperitivo, è il vino che può accompagnare con gusto pranzi e cene a base di pesce. Da provare con il classico spaghettino allo scoglio.

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	morenico sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	9000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	15 giorni in acciao con bâtonnage
Sensazioni	Di colore giallo dorato con piacevoli ed eleganti profumi di melone bianco, fiori bianchi e camomilla. Al palato si esalta per la sua pulizia e precisione accompagnate da un grandissimo equilibrio e freschezza.

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821