ACQUISTATO IL .....

Nus Malvoisie Vallle d'Aosta DOC 2024 2024



Perfetta espressione del suo terroir

Malvoisie, questo in pochi lo sanno, è il nome riservato al vitigno Pinot Grigio quando è coltivato nel comprensorio viticolo di Nus. Siamo nel cuore della Valle d'Aosta, al cospetto di alcuni dei vigneti più alti d'Italia. Qui il Pinot Grigio riesce a esprimere tutto il suo carattere e permette ai produttori di cimentarsi al meglio. Proprio per questo motivo il Nus Malvoisie è considerato la perfetta espressione del suo terroir. In questo caso i vigneti di origine si trovano nei comuni di Nus, Fenis e Quart, tra i 450 e i 680 metri sul livello del mare. Vinificazione soft e accurata, il vino affina in vasche di acciaio per circa 6 mesi, in contatto con le sue fecce fini, mantenute in sospensione per mezzo di frequenti «bâtonnages». Giallo paglierino vivace, al naso rivela un profumo intenso e persistente. Piacevolmente fruttato, si riconoscono note agrumate con sentori di mela Golden ed erbe aromatiche. In bocca è pieno e secco, di buona struttura. Il finale riserva sensazioni di piacevole sapidità e persistenza. A tavola è ottimo con antipasti, zuppe, minestre di verdura. Ma anche carni bianche speziate e risotti.

Non sono in molti a conoscere la qualità dei vini Valdostani. Del resto non è strano. Se ne producono così pochi che solo i veri esperti, spesso, hanno la possibilità di assaggiarli. Eppure le produzioni, pur piccole, sono sovente di qualità eccellente. Del resto la zona di Chambave, paese centrale della Valle d'Aosta, situato a 18 km a Est di Aosta e 7 km ad Ovest di Saint-Vincent, è una zona di antica produzione viticola. Addirittura le prime tracce scritte riferibili ai vini prodotti qui, ai piedi delle cime più alte d'Europa, risalgono al basso Medioevo. Del resto il terreno è perfetto per la coltivazione di uve di qualità, con suoli sabbiosi, ciottolosi, poco profondi e ricchi in sali minerali. Qui si trova La Crotta di Vegneron, un'azienda agricola giovane, composta da quasi 100 "vigneron" che, tutti insieme, coltivano poco più di 30 ettari di vigneto. La loro specialità sono i vini prodotti dai particolari vitigni autoctoni della regione, senza ovviamente dimenticare anche quelli più tradizionali. Vini di montagna, sinceri e buoni.

La Vigna

Terreno	Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza
Esposizione	Sud-est, Sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Valle D'Aosta
Uve	Nus Malvoisie 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	In acciaio, a 14 °C. Affinamento di 6 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino vivace. Profumo: Intenso e persistente, fruttato. Si riconoscono note agrumate con sentori di mela golden, erbe aromatiche. Sapore: L'impatto gustativo è pieno e secco, di buona struttura, il finale ci riserva sensazioni di piacevole sapidità e persistenza

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