



ACQUISTATO IL

"Mines" Chambave Muscat Valle d'Aosta DOC 2023

2023



Figlio della viticoltura eroica valdostana

In Valle d'Aosta alcune bottiglie passano mesi nel ventre della montagna, cullate dal buio pesto e dal silenzio assoluto di un'antica miniera. Questo è il caso del Valle d'Aosta DOC Chambave Muscat Mines di La Crotta di Vegneron. Ma procediamo con ordine. Il territorio della Valle d'Aosta è un esempio lampante di viticoltura eroica, dove i filari si arrampicano su pendenze che tolgono il fiato. A Chambave, in particolare, un borgo che sembra uscito da una fiaba medievale, il sole picchia forte di giorno ma l'aria si fa gelida appena cala la notte. Questa escursione termica è il segreto che regala alle uve un'intensità aromatica pazzesca. Crotta di Vegneron, cooperativa che riunisce oltre settanta vigneroni, ha deciso di legare il destino di questo bianco alle Miniere di magnetite di Cogne. Un tempo qui si faticava per estrarre il ferro. Oggi, a 2000 metri di quota, le gallerie offrono un rifugio con temperatura e umidità ideali per l'affinamento del vino. Un processo lento e quasi magico. La sottozona Chambave è celebre proprio per aver trasformato un vitigno spesso associato al dolce in un bianco secco e strutturato. Qui, infatti, il Moscato Bianco regna in purezza, senza bisogno di aiuti. È un'uva che in questa valle trova una mineralità rocciosa capace di bilanciare la sua naturale esuberanza floreale. Giallo paglierino luminoso, attraversato da riflessi verdolini che sprizzano giovinezza, al naso questo bianco non scherza affatto. Una cascata di fiori gialli e pesca bianca, con un sottofondo minerale che ricorda la pietra bagnata. Anche in bocca è una sorpresa continua. Nonostante l'olfatto faccia pensare a qualcosa di dolce, il sorso è secco, morbido e piacevolmente sapido. Il finale è lungo e pulito, lasciando un ricordo di erbe alpine che invita subito a un altro sorso. A tavola mette tutti d'accordo. Da provare con una classica fonduta valdostana o con piatti della cucina orientale, come un sushi o una tempura di gamberi. Per chi vuole restare sul classico, possiamo abbinarlo a una trota al ginepro.

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 denominazione di origine protetta Chambave Muscat Mines. La viticoltura eroica è quella in cui i vigneroni coltivano le uve a quote superiori a 1000 metri di altezza, al buio e a una temperatura di 50°C o più di notte. La loro specialità sono i vini prodotti dai particolari vitigni autoctoni della regione, senza ovviamente dimenticare anche quelli più tradizionali. Vini di montagna, semplici e buoni.

La Vigna

Terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Esposizione Allevamento Guyot, alberello e cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Valle d'Aosta

Uve 100% Moscato Bianco

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione in acciaio, con macerazioni pellicolari preferenziali a freddo a fermentazione naturale in acciaio per 21-24 mesi in acciaio sulle fecce con frequenti batonnaggi sovraincubati a 2000 metri d'altezza, al buio e a una temperatura di 50°C o più di notte.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini. Profumo: Al naso ha una gradevole espressione aromatica coralmente supportata da sensazioni floreali di fiori gialli e fruttate di pesca, con una bellissima mineralità sullo sfondo. Sapore: Al palato è secco, con una buona morbidezza. Spiccano sensazioni retro olfattive floreali enfatizzate da una buona spinta minerale.

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