ACQUISTATO IL .....

Chambave Muscat Vallée d'Aoste DOP 2022 2022



Il Moscato che sorprende

Nel 1494 il Moscato di Chambave arrivò sulla tavola di Carlo VIII, re di Francia. Non era un vino qualsiasi ma era già allora una delle espressioni più rinomate della Valle d'Aosta. Cinquecento anni dopo, il Moscato bianco è ancora coltivato in queste valli e Chambave non è solo un paese ma è il simbolo stesso del Moscato valdostano. I vigneti di Rosset Terroir si trovano nelle zone di Champlan, Grenella e La Meyaz, proprio nel comune di Chambave. Qui il suolo è sabbioso e pietroso. Le viti crescono a circa 800 metri di altitudine, con esposizione nord-sud. L'età delle piante varia. Alcune hanno oltre 40 anni, altre sono più giovani. In tutti i casi le radici affondano in profondità e i frutti che si ricavano sono concentrati, freschi e precisi. La vendemmia avviene manualmente, a fine settembre. Le uve arrivano in cantina integre e qui vengono subito lavorate con cura e senza fretta. Si parte con una prima una macerazione pellicolare a freddo. Le bucce rilasciano profumi senza che la fermentazione abbia ancora iniziato. Poi la vinificazione avviene interamente in anfora. Una parte delle uve rimane a contatto con le bucce per circa sei mesi. Non una macerazione spinta ma un contatto delicato, pensato per dare struttura e sapidità senza stravolgere il profilo aromatico. Il risultato è un Moscato secco che non si comporta come un Moscato. Nel bicchiere il colore è giallo paglierino, cristallino. Al naso, salvia, fiori di sambuco, pesca bianca. Un'aromaticità netta, pulita, senza eccessi. In bocca è secco. La sapidità prende subito la parola. La freschezza tiene tutto in equilibrio. Il finale è di media lunghezza, floreale e leggermente agrumato. Nessuna dolcezza residua: solo profumo e mordente. Vino pensato per essere bevuto giovane, sulla tavola si sposa magnificamente con crostacei e pesci di lago. Ottimo anche con una frittata alle erbe, abbinamento di territorio semplice e azzeccato.

Una cantina che incarna perfettamente il concetto di "viticoltura eroica", senza perdersi in troppi romanticismi: Rosset Terroir. Siamo in Valle d'Aosta, una terra dove la vigna non è mai una scelta comoda, ma il risultato di una sfida costante tra l'uomo e la montagna. La storia di questa azienda è relativamente giovane. Nasce infatti nel 2001 anche se ha saputo bruciare le tappe grazie a una visione chiarissima: puntare tutto sulla qualità estrema e sull'identità del territorio. La famiglia Rosset decide di valorizzare i terreni di proprietà in località Senin di Saint-Christophe. Non un semplice hobby, ma di un progetto ambizioso fin dal primo giorno. Hanno iniziato con pochi ettari ma, di contro, con le idee molto chiare su cosa volessero ottenere. Oggi le vigne di Rosset Terroir si snodano in diversi appezzamenti che toccano zone iconiche della regione. Oltre a Saint-Christophe, infatti, l'azienda coltiva vigneti a Chambave e Villeneuve, raggiungendo altitudini che mettono a dura prova chiunque ma che regalano uve straordinarie. La gestione dei vigneti segue i principi della sostenibilità, riducendo al minimo l'impatto ambientale. In cantina, invece, l'approccio è quello del "minimo intervento": l'obiettivo è lasciare che il vitigno si esprima.

La Vigna

Terreno	Sabbioso e roccioso
Esposizione	Nord, Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Moscato 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in anfora con 6 mesi di affinamento su una parte delle bucce.
Sensazioni	Profumo secco, fresco e aromatico, con note di salvia e fiori di sambuco. Buona sapidità, media persistenza e un insieme olfattivo morbido ed equilibrato.

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