



ACQUISTATO IL

Valle D'Aosta DOP Chardonnay

2022

Uno Chardonnay di montagna



Svinando[®]

Non esiste un vitigno più adattabile dello Chardonnay. Che il clima sia caldo o freddo, lui è comunque in grado di dar vita a vini straordinari. Anche in Valle d'Aosta, per esempio, Les Crêtes ne propone uno decisamente interessante. Sapido, fresco ed elegante. In altre parole un perfetto vino di montagna che nasce da uve che maturano in un ambiente caratterizzato da grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte. Condizione questa che ne arricchisce il profilo aromatico. Ne deriva un vino caratterizzato da un confortante colore giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido e cristallino. Al naso sorprende per la ricchezza del suo bouquet, particolarmente ricco ed elegante. Vi si colgono note di frutta fresca e di fiori. Poi un accenno di agrumi e un evidente ricordo di miele. In bocca, infine, è fresco e sapido. Vi si ritrovano le stesse note fragranti percepite al naso, sempre piuttosto intense ma soprattutto molto persistenti. Un vino davvero interessante. Da provare.

La viticoltura valdostana non è fatta, chiaramente, di grandi numeri e di vini prodotti in larghe tirature. E' una viticoltura fatta di piccole perle e di grandi eccellenze. Tra i padri fondatori della viticoltura di qualità in questo remoto angolo d'Italia c'è senza dubbio Costantino Charrère, di Les Crêtes. E' infatti soprattutto merito suo se, da un momento all'altro, gli appassionati di tutto il mondo si sono accorti delle grandi potenzialità della viticoltura di montagna che si pratica ai piedi del Monte Bianco. Les Crêtes, nata nel 1989, è una delle aziende simbolo della regione, dedita alla salvaguardia e alla valorizzazione dei tanti vitigni autoctoni valdostani: dal Petit Rouge al Fumin e al Petite Arvine. Il tutto con un profondo rispetto per l'ambiente e la sua salvaguardia che li hanno portati prima a ottenere la certificazione biologica e poi addirittura a sposare la filosofia biodinamica. Ne derivano vini purissimi ed eleganti frutto di una viticoltura moderna e volta a esaltare ciò che la natura ha creato. Non c'è vino di Les Crêtes, bianchi, rossi o bollicine, che non esprima tutta la passione per il territorio e la ricchezza del terroir di alta montagna. Ognuno unico nel suo genere. Tutti semplicemente straordinari.

La Vigna

Terreno	morenico, sciolto, sabbioso
Esposizione	esposizioni nord/est. Altitudine da 600 a 800 m s.l.m.
Allevamento	sistema a Guyot
Densità imp.	7500 piedi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	100% Chardonnay

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento primi piatti, flans e formaggi di media stagionatura

Vinificazione pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox. Affinamento "sur lies" di 1-2 mesi.

Sensazioni giallo paglierino. Al naso delicato e floreale, con note di banana e susina. Al gusto morbido, sapido e 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821