

CHAMBAVE ROUGE

CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



VALLE D'AOSTA
CHAMBAVE

45° 44' 38.15" N
7° 33' 19.40" E

Il terreno agricolo è sabbioso, ciottoloso, poco profondo, ricco in Sali minerali. La zona di Chambave è una zona di antica produzione viticola. Le prime tracce scritte riferibili ai vini di Chambave risalgono al basso Medioevo. La Crotta di Vegneron è un'azienda agricola giovane composta da quasi 100 Vignerons che, insieme, conservano poco più di 30 Ha di vigneto. Chambave è in buona sostanza un'enclave di vitigni autoctoni e tradizionali.



ANNO DI FONDAZIONE
1985



ESTENSIONE TERRITORIO
34 Ha



ENOLOGO
ANDREA COSTA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
200.000



VITIGNI
FUMIN – PETIT ROUGE – CHAMBAVE
MUSCAT – PINOT NOIR – NUS MALVOISIE –
MULLER THURGAU



TIPOLOGIA

Vino rosso – Valle d'Aosta DOC Chambave



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni di Chambave e Verrayes, Saint-Denis, Châtillon, Saint Vincent a 450/550 mt slm.



VITIGNO

Petit Rouge (vitigno autoctono valdostano) 70%, altri vitigni tradizionali della vallata 30%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot, alberello.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 22 °C, macerazione per 12 giorni. Affinamento di 6 mesi in acciaio, conservando il vino sulle fecce fini di fermentazione con frequenti «bâtonnages».



COLORE

Rosso rubino vivace.



PROFUMO

Di buona intensità gradevolmente fruttato, volge poi su sensazioni floreali e vegetali.



SAPORE

Al sorso il vino è secco dove la freschezza si armonizza con le sensazioni fruttate e floreali. Tannino delicato.



ABBINAMENTI

Salami, zuppe e ricette locali di carni in umido. Temperatura di servizio: 16/18 °C.