

# NUS MALVOISIE «LA GRIFFE DES LIONS»

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 bianco – Valle d'Aosta DOC Nus Malvoisie



## ZONA DI PRODUZIONE

Nus.



## VITIGNO

Pinot Gris 100%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbioso Ciottoloso di Origine Morenica.



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Débourbage per flottazione discontinua. Inizio della fermentazione in acciaio. Travaso per caduta in tonneau a fermentazione tumultuosa. In tonneau di rovere austriaco su feccia fine, con «bâtonnages». periodici.



## COLORE

Giallo Paglierino Intenso con riflessi dorati di ottima vivacità.



## PROFUMO

Le sensazioni olfattive si aprono con sentori agrumati di mandarino e poi di mela cotogna. I sentori floreali ci portano a fiori bianchi e timo selvatico. Una pennellata di vaniglia, sentori di piccola pasticceria, noce moscata e chicco di caffè definiscono le note terziarie.



## SAPORE

Minerale, sapido, profondo e persistente. Piacevole la corrispondenza naso/bocca nelle sensazioni retrofattive.



## ABBINAMENTI

Primi piatti di pasta fresca con fonduta e tartufo. Selvaggina bianca..