

# ROSÉ MERVEILLE

## 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 rosato - Valle d'Aosta DOC Rosé "Merveille"



### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest nei comuni di Nus, Quart, Saint-Denis, Chambave, Châtillon a 450/550 mt slm



### VITIGNO

100% Syrah



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza.



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosato con macerazione pre-fermentativa a freddo di alcune ore. Affinamento in acciaio su fecce fini di fermentazione per 5 mesi.



### COLORE

Rosa corallo tenue di ottima vivacità.



### PROFUMO

Si apre con nette sensazioni di fragola di bosco, ribes e ricordi di lampone. Sentore floreale di rosa. Salvia e timo per la parte vegetale. Sfumature agrumate e vegetali chiudono le sensazioni olfattive.



### SAPORE

Di buona intensità con sensazioni retrofattive che evidenziano la rosa e la fragolina di bosco. Gradevole la delicata trama tannica e sorprendentemente sapido. Piacevole la persistenza e ottimo equilibrio (da riassaggiare gradevolmente speziato).



### ABBINAMENTI

Ottimo abbinamento con la cucina mediterranea, con preparazioni a base di salsa di pomodoro come pasta allo scoglio, pesci di lago. Potrei azzardare un abbinamento con la fonduta. Temperatura di servizio: 10-12 °C.