

VALLÉE D'AOSTE DOP CHAMBAVE MUSCAT

rosset
ERROIR

VITIGNO	100% Moscato Bianco
ETÀ VIGNETO	Da 4 a 43 anni
ZONA DI PRODUZIONE	Champlan , Grenella e La Meyaz, Chambave, Valle d'Aosta
TERRENO	Sabbioso e roccioso
ALTITUDINE PIANTE SLM	800 mt, esposizione N/S
SUPERFICIE	20.000 m ² ; Sistema a Gujot, 5.000 piante/ettaro, filari a 1,70mt x 0,70mt e ciglioni, resa 70 q/ha
VENDEMMIA	Manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	Lavorazione in parte in anfora con 6 mesi di affinamento su buccia e in parte in acciaio. Macerazione pellicolare pre fermentativa a freddo
GRADO ALCOLICO	14,5% Vol.
CONTENUTO	750 ml
ANNATA	2019



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	Giallo paglierino, colore cristallino
OLFATTO	Fine, aromatico (salvia, timo), floreale, fruttato (pesca bianca)
GUSTO	Secco, fresco, aromatico, morbido, buona sapidità, media persistenza ed equilibrato
ABBINAMENTI	Aperitivi, frittata di verdure, pesce, carni bianche alle erbe, formaggi di media stagionatura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°/10° C - 46°/50° F
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice Chablis, 35cl. Diam. 81.5 mm



Annata 2018



Annata 2018



Annata 2018