

Cuvée Bois

Vallee d'Aoste DOC 2012

Les Crêtes

Il Cuvée Bois Valle d'Aosta Doc Les Crêtes nasce all'incontro di Costantino Charrère con il Conte Gagnard de la Grange, stravagante viticoltore di Puligny Montrachet, noto negli anni '80, per il pregio dei suoi vini. Durante una visita in Borgogna, Charrère invitato dal conte a dimostrare di essere viticoltore, scopre di condividere con quest'ultimo, un antico sistema di potatura. Nasce un'amicizia da cui trae ispirazione l'élevage del Cuvée Bois, oggi ai vertici della produzione italiana ed internazionale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Vallee d'Aoste
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Valle d'Aosta
Localizzazione	Frissonnière di Saint Christop
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato
Gusto	Intenso ed equilibrato, morbido e fresco, con una buona vena sapida e una lunga persistenza gustativa che conferma i profumi fruttati e speziati
Profumo	Al naso intenso e complesso, con profumi di frutta bianca e nitide note di nocciola di Langa e vaniglia, nuances minerali e di noce moscata, banana e cedro candito. Finale elegante, armonioso ed equilibrato
Abbinamenti	Antipasti di pesce, zuppe di pesce, primi con pesce, formaggi fonduta, rustici di verdura, sformati, secondi piatti di pesce al forno, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di carni rosse, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	10°-12°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	550-570 m
Tipologia terreno	Morenico, sciolto, sabbioso
Allevamento	Guyot - filari a ciglione e ritocchino

Densità impianto 2 ha circa a guyot; 7.500 piedi per ettaro a filari a ciglione e ritocchino

Resa per ettaro 8.000 chili

Epoca vendemmia Seconda metà di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione in legno di rovere francese

Affinamento Sur lies, battonage continui di 10 mesi. Altri 12 mesi in bottiglia