

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'élèvage 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