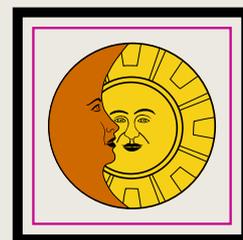


La Trille



AGRITOURISME
VITICULTEUR ENCAVEUR



Chambave Muscat Flétri

Qualifica

Valle d'Aosta DOC Chambave Muscat Flétri

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud-est nel comune di Verrayes a 650 mt slm

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Vitigni

100% Muscat Petit Grain

Forma di allevamento

Guyot

Vinificazione e affinamento

Dopo la raccolta, appassimento naturale dei grappoli in cassette. Vinificazione in acciaio, con macerazioni pellicolari pre-fermentative a freddo per 36/48 ore. Affinamento di 12 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia

Vista

Giallo dorato intenso, cristallino, consistente

Olfatto

Profumi molto intensi e persistenti, aromatico, floreale e fruttato, fine. Si riconoscono acacia, timo, salvia, pesca gialla, mandorla dolce, miele

Gusto

Dolce, caldo e morbido, pieno, rotondo; vino di corpo dal gusto intenso e persistente. Sensazioni finali: dolci, di mandorle e miele

Abbinamenti

Dessert, in particolare tegole e pasticceria secca. Fegato grasso e formaggi erborinati e tome stagionate. Vino da meditazione