

*Maison
Anselmet*

VALLÉE D'AOSTE CHAMBAVE MUSCAT

VITIGNO: Chambave Muscat 100%

PARCELLE: Singola, nel comune di Chambave

ANNO D'IMPIANTO: 2002

ALTITUDINE: 650 - 700 m slm

SUOLI: Sabbiosi limosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: < 8.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In bianco, con criomacerazione a 4° C per 36 ore

AFFINAMENTO: In acciaio con bâtonnage

GRADO ALCOLICO: 13.5 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino intenso e definito.
Fragranze di muschio e zenzero. Palato pieno, ricco, floreale, di elegante, avvolgente aromaticità, con un finale dove la densità del frutto si scioglie in una delicata souplesse dal magnetismo minerale.

