

*Maison
Anselmet*

VALLÉE D'AOSTE CHARDONNAY

VITIGNO: Chardonnay 100%

PARCELLE: 2, nei comuni di Saint Pierre e Villeneuve

ANNO D'IMPIANTO: 1989

ALTITUDINE: 750 - 800 m slm

SUOLI: Morenici sabbiosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: 8.000 - 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In bianco

AFFINAMENTO: Per 6 mesi in acciaio, con bâtonnage

GRADO ALCOLICO: 13.5 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino intenso e brillante.
Olfatto di fiori bianchi e lievi note di camomilla, molto fresco e lineare.
Palato maturo e polposo, molto preciso nel carattere varietale, dalle note di fiori e mandorle, con ritorni di sapore nel finale.

