

*Maison
Anselmet*

MAINS ET COEUR VALLÉE D'AOSTE CHARDONNAY

VITIGNO: Chardonnay 100%

PARCELLE: Singola

ANNO D'IMPIANTO: 1989

ALTITUDINE: 800 m slm

SUOLI: Marne calcaree sabbiose

DENSITÀ D'IMPIANTO: 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato permanente

RESA PER ETTARO: 65 q

VINIFICAZIONE: In bianco, direttamente in barriques

AFFINAMENTO: Per 18 mesi in barriques (pièces)

GRADO ALCOLICO: 13.5 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino intenso e brillante.

Profumi eterei dove il boisé della barrique è sublimato in un'avvolgente sinfonia di sentori (vaniglia, burro, spezie) da una nota tipicamente montana di freschezza minerale.

Il palato è pieno, ricco, sfumato: il rovere è un sussurro prezioso che rilascia sottili, epidermici sentori fumé di assoluta eleganza, una vibrazione continua di elementi speziati e sapidi che si fondono nel radioso finale.

