

# Vallée d'Aoste DOC

## CHARDONNAY

### La vigna

Zona di produzione:	Comune di Quart e Jovençon;
Superficie:	Ha 0,5
Allevamento:	Guyot a ritocchino. Circa 7000 piante/ha
Esposizione:	Nord-Ovest, Sud-ovest
Suolo:	Molto sabbioso, mediamente calcareo, molto secco in forte pendenza (più del 70%)
Operazioni colturali:	In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica, non vengono quindi effettuati trattamenti insetticidi, acaricidi e di diserbo chimico. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).
Anno di impianto:	Dal 1995 al 2004
Vendemmia:	Prima decade di settembre.

### Il vino

Vitigni:	Chardonnay 100%
Vinificazione:	In bianco, con uso di lieviti selezionati nei nostri vigneti.
Affinamento:	Vengono effettuati due battonnage a settimana nel mese di Novembre.
Imbottigliamento:	Primi mesi dell'anno nuovo.
Colore:	Giallo paglierino.
Profumo:	Bouquet varietale, intenso e fruttato.
Sapore:	Fresco ed equilibrato.
A tavola:	Si abbina a piatti di formaggio o come aperitivo.