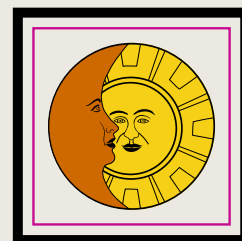


La Trille



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