

# Chambave Muscat

ro  
s  
s  
e  
t  
TERROIR

<b>Area di produzione</b>	Champlan, Grenella e La Meyaz (Chambave), Valle d'Aosta
<b>Denominazione</b>	Vallée d'Aoste DOP
<b>Vitigno</b>	100% Moscato Bianco
<b>Età del vigneto</b>	10-40 anni
<b>Altitudine ed esposizione</b>	800 mt. s.l.m, esposizione N/S
<b>Terreno</b>	Sabbioso e roccioso
<b>Superficie</b>	17.500 m <sup>2</sup> ; impianto di 5.000 piante/ettaro, filari a 1,70mt x 0,70mt e ciglioni, resa 70 q/ha
<b>Sistema di allevamento</b>	Sistema a Guyot
<b>Vendemmia</b>	Manuale, a fine settembre
<b>Vinificazione e affinamento</b>	Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Vinificazione in anfora con 6 mesi di affinamento su una parte delle bucce.
<b>Temperatura di servizio</b>	8°-10° C

