

# Chardonnay 770



<b>Area di produzione</b>	Thuvex (Saint Christophe), Valle d'Aosta
<b>Denominazione</b>	Vallée d'Aoste DOP
<b>Vitigno</b>	100 % Chardonnay, Clone 76 e 95
<b>Età del vigneto</b>	20 anni
<b>Altitudine ed esposizione</b>	800 mt, esposizione N/S
<b>Terreno</b>	Sabbioso e pietroso (alta percentuale scheletro)
<b>Superficie</b>	16.500 m2, impianto di 8.000 piante/ettaro, Filari a 1,80 mt x 0,70 mt, resa 70 q/ha
<b>Sistema di allevamento</b>	Sistema a Guyot
<b>Vendemmia</b>	Manuale, a metà settembre
<b>Vinificazione e affinamento</b>	Criomacerazione e débouillage statico a freddo in acciaio. Fermentazione spontanea e affinamento in barriques di rovere francese per circa 12 mesi. Fermentazione malolattica parziale.
<b>Temperatura di servizio</b>	10°-12° C

